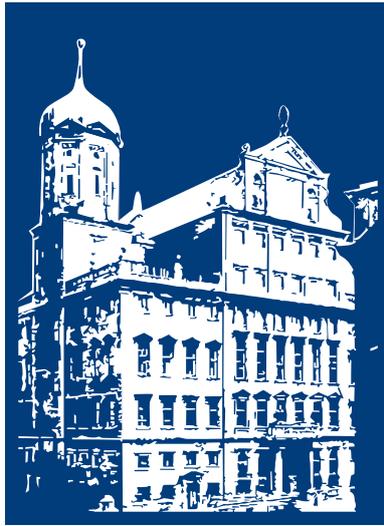
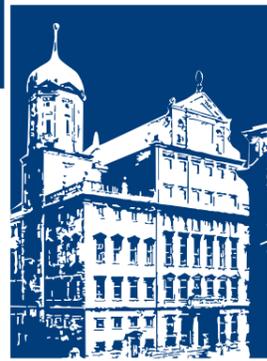


Ratskeller



Restaurant Bar

Traditionelle, deutsche Küche
in geselligem und einzigartigem Ambiente.



Herzlich Willkommen im Ratskeller Augsburg!

Nach Herzenslust schlemmen, Tradition einatmen,
das Leben genießen und ausgelassen feiern –
das ist unsere Ratskeller-Philosophie!

Wir laden dich herzlich dazu ein,
dir vom hektischen Alltag eine Auszeit zu nehmen!
Genieße bei uns historisches und einzigartiges Ambiente,
direkt unter dem Herzen Augsburgs.

Die außergewöhnliche Geschichte unserer Räumlichkeiten
krönen wir täglich mit einer Gastwirtschaft,
die durch viel Herzblut und unsere köstlichen Schmankerl
der süddeutschen Küche geprägt ist.

Das Wohl jedes einzelnen Gastes
liegt uns dabei besonders am Herzen und somit
wünschen wir dir nun viele genussvolle und
gemütliche Stunden hier in unserem historischen Gewölbe.

Dein Ratskeller Augsburg Team

Aus unserer Suppenschüssel

Flädlesuppe 5,20

Kräftige Rinderbrühe mit
Pfannkuchenstreifen
und frischem Schnittlauch.

Kartoffelcremesuppe 5,70

mit Sauerkraut und Brezencroutons.

Bayerische Schmankerl

Abgebräunter Leberkäse 11,40

Leberkäse serviert mit Spiegelei
und Bratkartoffeln.

Wurstsalat nach

Ratskeller Art 10,80

Regensburger Scheiben, Zwiebelringe,
Salat und Bauernbrot.

Mit Emmentaler + 1,00

Gebratene Maultaschen 11,40

mit abgeschmolzenen Zwiebeln,
Bratensoße und Bratkartoffeln.

Bayerische Rostbratwürstl 10,30

Sechs Rostbratwürstl mit
feinem Sauerkraut und Bauernbrot.

Frische Weißwürste je Stück 3,40

Weißwurst im eigenen Sud,
mit süßem Senf, ab 2 Stück

Breze 1,60

 Vegetarisch  Vegan

Flammkuchen

**Die Elsässer Spezialität auf dem
Holzbrett – Perfekt vorab zum Teilen!**

Das Original 10,30

mit Gewürz-Sauerrahm, Speckwürfeln,
Zwiebeln und Schnittlauch.

Vegetarischer Flammkuchen 11,20

mit Tomaten-Sauerrahm, Mozzarella,
frischem Rucola und Kirschtomaten.

Rustikaler Flammkuchen 11,20

mit pikanter Salami, Lauchzwiebeln,
Sauerrahm und Mozzarella.





Salate

Salatschüssel 9,50

Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Hausdressing.

Allgäuer Salat 15,20

Knackige Blattsalate in Hausdressing, mit zarter Putenbrust und Emmentaler.

Salat Bavaria 16,40

Bunte Salate mit gegrillten Steakstreifen und Pilzen in Hausdressing.

Ratskeller Salat 11,40

Marktfrischer Salat mit Champignons, Crôutons, knusprigen Brot- und Speckwürfeln in Balsamicovinaigrette.

Beilagensalat 4,40

mit Hausdressing.

Steaks vom Grill

Ratskeller Steak 22,70

mit Bratkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter.

Pfefferkrustensteak 23,80

mit Bratkartoffeln, Gemüse und würziger Barbequesoße.

Zwiebelrostbraten 22,60

mit Röstzwiebeln, Spätzle und Bratensoße.

Putensteak 17,40

in Rahmsoße mit Bratkartoffeln und Gemüse.

 Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.. Informationsmaterial über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Produkten kann gerne bei unserem Personal erfragt werden.

Unsere Wirtshausklassiker

Schweinebraten 15,90

aus der Schulter geschnitten, mit knuspriger Kruste. Dazu frisches Blaukraut, einen Kartoffelknödel und würzige Bratensoße.

Ratskellerteller 20,90

Putensteak und Rindermedaillon – frisch vom Grill. Dazu feine Eierspätzle mit buntem Gemüse der Saison und würzige Rahmsoße.

Rahmschwammerl 12,50

Frische Champignons in Rahmsoße mit Semmelknödel.

7 Schwabenteller 19,60

Zartes Putensteak und gebratene Maultasche in Bratensoße. Dazu buntes Gemüse, herzhaftes Kässpätzchen und Röstzwiebeln.

Halbe Schweinshaxe 16,90

Täglich ab 17 Uhr, solange der Vorrat reicht, mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und Bratensoße.

Kässpätzchen 13,80

Herzhafte Kässpätzchen – darauf knusprig geröstete Zwiebeln. Serviert mit einem Beilagensalat.

Sahniges Putengeschnetzeltes 14,90

in feiner Pilzrahmsoße, serviert mit leckeren Eierspätzle.

Ratskeller Schnitzel 15,40

Schnitzel vom Schwein in köstlicher Bröselpanade mit knusprigen Wirtshaus-Pommes und Preiselbeeren.

Kalbsschnitzel

„Ratskellermeister“ 23,80

Zwei zarte Schnitzel vom Kalb, pikant mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen und in Brezelbröseln knusprig paniert. Dazu gedünstetes Gemüse und Bratkartoffeln.

Veganes Schnitzel 15,40

Goldbraun paniertes veganes Schnitzel aus Weizenproteinen mit knusprigen Wirtshaus-Pommes und Preiselbeeren.

Genieße dazu einen knackig frischen Beilagensalat für 4,40 €



Für unsere kleinen Gäste

Hans im Glück 7,50
Kleines paniertes Schnitzel mit knusprigen Pommes.

Frau Holle 7,50
Putenrahmgeschnetztes mit Champignons und feinen Eierspätzle.

Max & Moritz 4,10
Portion Pommes mit Ketchup.

Schneewittchen 3,70
Spätzle mit Soße.



Desserts

Warmer Apfelstrudel 6,20
Ofenfrischer Strudel mit Vanillesoße.

Kaiserschmarrn
mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus.
Kleine Portion 6,90
Große Portion 11,40

Mohnschupfnudeln 8,20
mit Vanillesoße und Erdbeerfruchtmark.

Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,60

Cappuccino 2,90

Milchkaffee 3,20

Espresso 2,30

Doppelter Espresso 3,30

Latte Macchiato 3,60

Baileys Latte 4,60

Cocaya - heiße Schokolade 3,00

Tasse Tee - Eilles Tea Diamond 3,50
Verschiedne Sorten zur Auswahl - gerne über unseren Service.

Hausgemachtes

Pfirsich-Eistee 4,50
Tee | Pfirsich | Zitrone | Wasser

Zitronen-Eistee 4,50
Tee | Zitrone | Wasser

Zitronen-Limonade 4,20
Zitrone | Zucker | Soda

Minz-Limonade 4,50
Zitrone | Minze | Soda

Maracuja-Ingwer-Limonade 4,50
Maracuja | Ingwer | Zitrone | Soda

Bier aus der Flasche

Augsburger Herren Pils 0,3l 3,90

Riegele Alte Weisse 0,5l 4,70

Riegele Leichte Weisse 0,5l 4,70

Riegele Weisse alkoholfrei 0,5l 4,70

Riegele alkoholfrei 0,5l 4,70

Aperitif & Sprizz

Aperol Sprizz 0,2l 6,80
Secco | Aperol | Soda

Hugo's 0,2l 6,80
Secco | Weißwein | Soda
Holunder | Minze

Lillet Wild Berry 0,2l 6,80
Lillet Blanc
Schweppes Russian Wild Berry | Beeren

Kessler Sekt 0,1l 4,00 | 0,75l 25,50
Trocken | feinperlig
edelfruchtig | elegant



Bier vom Fass

Commerzienrat Riegele Privat Hell 0,3l 3,50 | 0,5l 4,70

Riegele Kellerbier 0,3l 3,50 | 0,5l 4,70

Sebastian Riegele's Weisse 0,3l 3,50 | 0,5l 4,70

Riegele Aechtes Dunkel 0,3l 3,50 | 0,5l 4,70

Radler 0,3l 3,50 | 0,5l 4,70

Ruß 0,3l 3,50 | 0,5l 4,70

Alkoholfreies

Tafelwasser 0,2l 2,50 | 0,4l 3,50

Mozartquelle 0,75l 5,60
Still oder spritzig

Cola*/ Spezi* 0,2l 2,90 | 0,4l 3,90

Coca Cola Zero* 0,33l 3,90
Coca Cola light*

C-Perle Zitrone 0,2l 2,90 | 0,4l 3,90
C-Perle Orange

Saftschorle aus Granini Säften & Nektaren 0,2l 2,90 | 0,4l 3,90
Apfel | Orange | Kirsche
Johannisbeere | Maracuja | Ananas

*wird nicht empfohlen für Kinder, Schwangere, Stillende



Cocktails

Favoriten

Tequila Sunrise 7,50

Tequila | Orange | Grenadine | Zitrone

Sex on the Beach 8,00

Vodka | Peach | Zitrone | Orange
Cranberry | Grenadine

Caipirinha 7,50

Cachaça | Lime | Zucker | Limetten

Caipirissima 8,00

Pampero especial | Lime | Zucker | Limetten

Cosmopolitan 7,50

Smirnoff Vodka | Grand Marnier | Lime
Cranberry | Schwarze Johannisbeere

Orange Crushed 7,50

Gin | Orange | Zucker | Lime

Cuba Libre 7,50

Havana 3y | Cola | Lime | Limetten

Planters Punch 8,00

Captain Morgan | Rum | Triple Sec | Lime
Zitrone | Ananas | Orange | Grenadine

Strawberry Margarita 7,50

Tequila | Triple Sec | Lime | Zitrone
gefrorene Erdbeeren | Crushed Ice

Moscow Mule 8,00

Smirnoff Vodka | Ginger B. | Limette | Gurke

Mai Tai 8,50

Captain Morgan | Pampero especial
Apricot Brandy | Mandel | Lime | Zitrone

Mojito 8,00

Pampero blanco | Zucker | Lime
Minze | Limetten | Soda

Prinz Mojito 8,50

Prinz Alte Himbeere | Lime | Limonade
Minze | Limetten | Himbeeren

Touch Down 8,00

Vodka | Apricot Brandy | Lime | Zitrone
Grenadine | Maracuja

Klassiker

Shaken Margarita 7,50

Tequila | Triple Sec | Lime
Zitrone | Salz

Shaken Daiquiri 7,50

Pampero especial | Lime
Limette | Zucker | Zitrone

Manhattan 7,50

Canadian Club | Martini Rosso
Angostura Bitter

Martini Cocktail 7,50

Gin | Martini Extra Dry | Olive

Vodka Martini 7,50

Vodka | Martini Extra Dry | Olive

Whiskey Sour 8,00

Bourbon | Zitrone | Zucker

White Russian 7,50

Vodka | Kahlua | Sahne

Big Ben 9,50

Vodka | Peach | Apricot Brandy
Zitrone | Mango | Ananas
Maracuja | Kirsche

Long Island Ice Tea 9,50

Vodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Rum
Lime | Lemon | Zitrone | Cola

Long Beach 9,50

Vodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Rum
Lime | Zitrone | Schwarze Johannisbeere

Long Bull 10,00

Vodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Rum
Lime | Zitrone | Red Bull

Happy Hour

Täglich von 17.00 - 20.00 Uhr
Alkoholfreie Cocktails 4,50
Cocktails 5,50 | Jumbos 6,50

Coladas

Piña Colada 8,00

Captain Morgan | Rum
Ananas | Kokos | Sahne

Strawberry Colada 8,00

Captain Morgan | Rum | Kokos
Ananas | Sahne | Erdbeere

Swimming Pool 8,00

Vodka | Rum | Blue Curaçao
Ananas | Kokos | Sahne

Nutty Colada 8,00

Amaretto di Saronno
Ananas | Kokos | Sahne

White Cloud 8,00

Vodka | Cacao White
Ananas | Kokos | Sahne

Jumbos

Lectric Lemonade 9,50

Vodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Rum
Lime | Zitrone | Limonade

Killer Cool Aid 10,00

Vodka | Peach | Amaretto di Saronno
Lime | Zitrone | Schwarze Johannisbeere

Captain's Hurricane 9,50

Captain Morgan Spiced Gold | Rum
Triple Sec | Overproof Dark Rum
Maracuja | Grenadine



Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt..
Informationsmaterial über Allergene und Zusatzstoffe in unseren
Produkten kann gerne bei unserem Personal erfragt werden.



Happy Hour

Täglich von 17.00 - 20.00 Uhr
Alkoholfreie Cocktails 4,50
Cocktails 5,50 | Jumbos 6,50

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Strawberry Margarita 6,50
Gefrorene Erdbeeren | Lime | Zitrone

Strawberry Cream 6,50
Gefrorene Erdbeeren | Erdbeere
Sahne | Maracuja | Vanille | Ananas

Coconut Kiss 6,50
Ananas | Kokos | Sahne | Grenadine

Virgin Beach 6,50
Orange | Ananas | Zitrone
Lime | Grenadine

Fresh Summer - Jumbo - 7,50
Apfel | Maracuja | Ginger Ale | Limetten

Spring Fever - Jumbo - 7,50
Orange | Ananas | Maracuja | Zitrone
Schwarze Johannisbeere | Mango

Wild Garden 7,50
Lime | gefrorene Himbeeren | Minze
Limette | Schweppes Wild Berry

Fruitcup 6,50
Gefrorene Erdbeeren | Ananas
Maracuja | Erdbeere

Ipanema 6,50
Ginger Ale | Lime | Zucker | Limetten

Longdrinks

Unsere Longdrinks (0,2l)
enthalten 4cl Spirituose
(von der Happy Hour ausgeschlossen)

Campari Soda | Orange 6,50

Smirnoff Long
mit Zitrone | Orange oder Tonic 7,50
mit Red Bull 8,50

Captain Cola 7,50
Captain Morgan Spiced Gold | Cola

Gin Tonics

Unsere Gin Tonics (0,2l)
enthalten 4cl Spirituose
(von der Happy Hour ausgeschlossen)

Gordon's Gin Tonic 7,50

Bombay Sapphire Gin 9,80
Gurke | Schweppes Indian Tonic Water

**Tanqueray No. Ten
London Dry Gin** 10,80
Zitronenzeste
Schweppes Indian Tonic Water

Hendrick's Gin 11,80
Gurke | Pfeffer | Schweppes Dry Tonic Water

Gin Mare 12,80
Rosmarin | Schweppes Dry Tonic Water

Monkey 47 Dry Gin 12,80
Zitronenzeste | Schweppes Dry Tonic Water

Tanqueray Gin Rangpur 11,80
Orangenzeste | Schweppes Dry Tonic Water

Weine

Weinschorle 0,2l 4,20 | 0,4l 7,20

Weißwein

**Cuvée „Weisser
Walzer“** 0,2l 6,00 | 0,75l 20,00
Deutschland | Baden
Thomas Walz | trocken
Zitrone, Birne, perfekter Begleiter
zur Wirtshausküche!

Grauburgunder 0,2l 6,50 | 0,75l 22,00
Deutschland | Rheinhessen
Weingut Winter | trocken
Birnen Duft, leicht nussig, ausgeglichen.

**Sauvignon
Blanc** 0,2l 6,30 | 0,75l 21,00
Deutschland | Rheinhessen
Weingut Kitzer | trocken
Holunder, Stachelbeere.

Weissburgunder
0,2l 6,80 | 0,75l 23,00
Deutschland | Baden
Thomas Walz | trocken
Aprikose, feine Mineralität,
körperreich und rund.

Roséwein

**Rosé
„Dreisatz“** 0,2l 6,30 | 0,75l 21,00
Deutschland | Rheinhessen
Weingut Kitzer | trocken
Lachsrosa, Walderdbeeren, Orangenzeste.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt..
Informationsmaterial über Allergene und Zusatzstoffe
in unseren Produkten kann gerne bei unserem Personal
erfragt werden.

Rotwein

**Zweigelt
„vom Haus“** 0,2l 6,50 | 0,75l 22,00
Österreich | Weinviertel
Weingut Pfaffl | trocken
Waldbeeren, reife Kirschen, rund.

Primitivo 0,2l 6,00 | 0,75l 20,00
Italien | Apulien
Prodigio del Sole | trocken
Gut strukturiert, üppige Beerennase.

Appassimento 0,2l 6,00 | 0,75l 20,00
Italien | Apulien
Novantaceppi | halbtrocken
Kraftvolles Kirschbukett, Brombeergelée.



Öffnungszeiten

So. - Do.: 11.00 - 24.00 Uhr

Fr. & Sa.: 11.00 - 01.00 Uhr

Küchenzeiten

Täglich 11:00 - 21:30 Uhr

