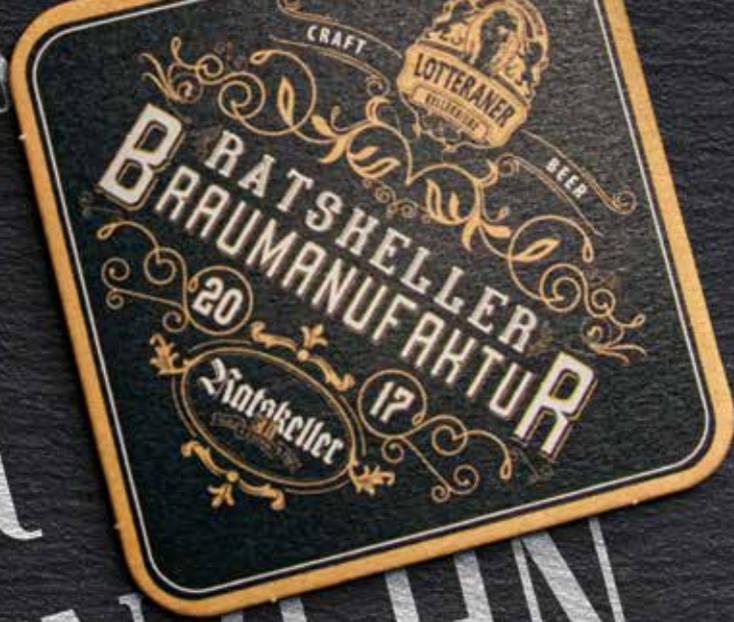


SPEISEN



Lotter's  
Geist



NEUNZEHN

*und erst*  
04



**SCHRIFT ZU KLEIN? LICHT ZU DUNKEL?**

BEI UNSEREM SERVICE KÖNNEN SIE SICH  
GERN EINE LESEBRILLE AUSLEIHEN.  
ODER SIE LASSEN SICH EIN LICHT AUFGEHEN  
UND LEIHEN EINE LAMPE.

# Herzlich Willkommen!

## BEGRÜBUNG

---

Der Ratskeller der Stadt Leipzig wurde am 01.10.1904 eröffnet. Er gehört zweifelsohne zu den traditionsreichsten Lokalen der Mesestadt und befindet sich im neuen Rathaus, welches bis 1905 auf den Mauern der alten Pleißenburg errichtet wurde. Heute sind die sieben Gasträume mit insgesamt 700 Plätzen die richtige Adresse für Leipziger, Gäste aus dem Umland, aus Deutschland und der ganzen Welt – egal ob „à la carte“-Essen zu zweit oder die Feier mit der Familie oder der ganzen Firma.

In die urigen Gewölbe des Hauses wurde in den vergangenen Jahren erfolgreich in eine hochmoderne Küche, in eine zeitgemäße Beleuchtung sowie in die Prozess-Digitalisierung investiert. Die hoch motivierte und gut ausgebildete und geschulte Mannschaft in den einzelnen Leistungsbereichen wird seit vielen Jahren von verschiedenen Bewertungsportalen immer wieder bestens bewertet. Mehrfach wurde der Ratskeller auch für seine hohe Ausbildungsqualität ausgezeichnet. 2018 wurde gemeinsam mit der fairgourmet die Azubi-Akademie-Leipzig gegründet.

Hochwertige Produkte werden überwiegend aus der Region Leipzig und Sachsen bezogen. Egal, ob im kleinen oder großen Rahmen – der Anspruch ist es immer, den Besuch oder das Event zu einem erstklas-

sigen und einmaligen Erlebnis werden zu lassen. Dazu zählen ein dem Anlass entsprechendes Ambiente und der passende Rahmen ebenso, wie der herzliche und professionelle Service der Speisen und Getränke.

Als gestandenes Leipziger Restaurant-Unternehmen, mit höchstem Anspruch an Produkt und Leistung, sehen wir unsere Aufgabe darin, Sie, liebe Gäste, zu begeistern und Ihnen keine Wünsche offenzulassen – denn mit begeisterten Gästen kennen wir uns seit vielen Jahren aus. Wir stehen für Qualität, die schmeckt, und Service, der Appetit auf mehr macht. Dabei folgen wir festen Prinzipien: höchste Qualität in Service und Speisen, Innovationsfreude und Nachhaltigkeit, Engagement und Verantwortung. Und das alles mit Lust, Freude und sächsischer Herzlichkeit.

Lassen Sie sich begeistern...

*Ihr Mund wird Augen machen!*

# DAS GEHT IMMER

## GRÜNFUTTER

Wildkräutersalat | Basilikum-Zitronen-Dressing  
Sommergemüse | Walnuss - süß geröstet

100%  
vegan

### GREEN FEED

*wild herb salad | basil-lemon dressing*  
*summer vegetables | walnut - sweet roasted*

..... 13  
kleinere Portion ..... 10

## TOMATENSALAT & BURRATINA ITALIENISCHER FRISCHKÄSE

Basilikum | Tomatensorbet | Rucola  
Pinienkern | Knoblauchcroûton

100%  
vegetarisch

### TOMATO SALAD & BURRATINA ITALIAN CREAM CHEESE

*basil | tomato sorbet | rocket salad*  
*pine nut | garlic croûton*

..... 16

## WASSERMELONE & SCAMORZA ITALIENISCHER KUHMITLICH-KÄSE

Zitronenöl | Pinienkerne | Wildkräuter | Basilikum

100%  
vegetarisch

### WATERMELON & SCAMORZA ITALIAN COW'S MILK CHEESE

*lemon oil | pine nuts | wild herbs | basil*

..... 16



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker  
reduziert



Fett  
reduziert



Tomatensalat  
mit Burratina

# DAS GEHT IMMER

## **CAESAR SALAD** MODERN INTERPRETIERT **TRIFFT GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST**

Römersalat | gepickelte Zwiebel | Ei | Granola  
gebackene Kaper | Grana Padano | Dill-Öl

## **CAESAR SALAD** MODERN STYLE **MEETS GRILLED CORN-FED CHICKEN BREAST**

*romaine lettuce | pickled onion | egg | granola  
baked caper | grana padano | dill oil*

..... 22

## **UNSER KLASSIKER**

Beef Tatar vom fränkischen Weiderind | Schalotte | Cornichon  
Sardelle | Lotteraner-Bier-Senf | FeinGeist Bierbrand  
Ketchup | Kaper | Zwiebelbrot | Butter

## **OUR CLASSIC**

*Beef tartare from Franconian pasture-fed beef | shallot | cornichon  
anchovy | Lotteraner beer mustard | FeinGeist beer spirit  
Ketchup | caper | onion bread | butter*

..... 20



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker  
reduziert



Fett  
reduziert



Auf den Tisch  
ab zwei

## **AUF DEN TISCH AB ZWEI**

Beef Tatar | Burratina italienischer Frischkäse | Gegrillte Zucchini  
Paprika | Caesar Salad modern style | Brot

### **ON THE TABLE FOR TWO**

Beef tartare | Burratina Italian cream cheese | Grilled courgettes  
Peppers | Caesar salad modern style | Bread

..... p. P. 20

...dazu Caviar „Oscietra Stör“ aus Aqua-Kultur - mild gesalzen

...served with caviar

„Oscietra sturgeon“ from aqua culture - mildly salted

..... pro 20 g - Dose 50

# VORWEG

## SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE

Mini-Wiener-Würstchen<sup>1,2,3</sup> | Croûton

### **SAXONIAN POTATO SOUP**

*Mini Wiener sausages<sup>1,2,3</sup> | croûton*

9

## ESSENZ VON DER TOMATE

Ricotta | Spinat | Tomatensalsa | Grissino

### **ESSENCE OF THE TOMATO**

*Ricotta | Spinach | Tomato salsa | Grissino*

10

100%  
vegetarisch

## BRAUHAUS-BREZEL-PIZZA „BRIZZA IBRAHIMI“

Rote-Bete-Humus | Burratina italienischer Frischkäse

Rucola | Kichererbsen-Knusper

### **BREWHOUSE PRETZEL PIZZA „BRIZZA IBRAHIMI“**

*Beetroot humus | Burratina Italian cream cheese*

*rocket salad | chickpea crisp*

16

100%  
vegetarisch

## BRAUHAUS-BREZEL-PIZZA „BRIZZA ELLIE“

Tomaten-Basilikum-Soße | gegrillte Zucchini

Paprika | Kräuterpesto

### **BREWHOUSE PRETZEL PIZZA „BRIZZA ELLIE“**

*Tomato and basil sauce | grilled courgettes peppers | herb pesto*

16

100%  
vegan

## LEIPZIGER WÜRZFLEISCH VOM STROHSCHWEIN

Bergkäse<sup>1</sup> | Buttertoast | Zitrone

***LEIPZIG SEASONED MEAT FROM STRAW PIGS***

*Mountain cheese<sup>1</sup> | buttered toast | lemon*

..... 10

Brauhaus-Brezel-Pizza  
„Brizza Ellie“



# HIER GIBT'S WAS AUF DIE STULLE

## **GERÖSTETES DINKELBROT** BÄCKEREI SCHWARZE BENNEWITZ

### **ROASTED SPELT BREAD** SCHWARZE BAKERY BENNEWITZ

Schottischer Räucherlachs

Frischkäse | Avocado | Gurkentatar | Grüner Apfel | Olivenöl

*Scottish smoked salmon*

*Cream cheese | avocado | cucumber tartare*

*green apple | olive oil*

..... 10

Roastbeef vom fränkischen Weiderind

Sc. Tatar | Rote Zwiebeln | Rucola

*Roast beef from Franconian pasture-raised beef*

*Sc. tartare | red onions | rocket salad*

..... 10

Japanischer Räucheraal

Frischkäse | Teriyakisauce | Gurke | Avocado | Sesam

*Japanese smoked eel*

*Cream cheese | teriyaki sauce | cucumber*

*avocado | sesame seeds*

..... 10

Schottischer  
Räucherlachs



Roastbeef vom  
fränkischen Weiderind



Japanischer  
Räucheraal



HIER GIBT'S WAS AUF DIE STUKE

# FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Senf-Eier  
„Seiferts Oscar“

## SÜSSKARTOFFEL-KUMPIR GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Haferschmand <sup>2</sup> | Avocado | Tomate  
Rote Zwiebel | Knoblauch | Koriander



100%  
vegan

## SWEET POTATO KUMPIR BAKED SWEET POTATO

Oat cream <sup>2</sup> | avocado | tomato  
Red onion | garlic | coriander

17

## Klima - Teller

### SENF-EIER „SEIFERTS OSCAR“

Eier | Senfsoße | Rahmspinat | Kartoffelstampf  
Kartoffelknusper

### MUSTARD EGGS „SEIFERT'S OSCAR“

Eggs | mustard sauce | creamed spinach  
mashed potatoes | potato crisp

100%  
vegetarisch

15



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker  
reduziert



Fett  
reduziert

# HAUPTSACHEN

## **BIER-BRAUER-BURGER**

Gerauchtes Dinkelbrötchen | saftiges Rindfleisch  
Bacon-Onion-Jam Zwiebel-Speck-Konfitüre 1 | Rotkrautsalat  
Tomate | Rucola | Bergkäse

### **BEER-BREWER-BURGER**

*Smoked spelt roll | juicy beef | bacon and onion jam <sup>1</sup>  
red cabbage salad | tomato | rocket salad | mountain cheese*

19

## **LACHSFILET TRIFFT OKTOPUS**

Mussels-Beurre-Blanc Muschel-Butter-Soße | wilder Brokkoli  
Sellerie-Püree

### **SALMON FILLET MEETS OCTOPUS**

*Mussels beurre blanc | wild broccoli | celeriac puree*

28

## **LENES „SASHIMI-BOWL“**

Rohes Lachsfilet | Red Kimchi | Mango | Avocado  
Koriander | mariniertes Reis

### **LENE'S „SASHIMI BOWL“**

*Raw salmon fillet | red kimchi | mango | avocado  
coriander | marinated rice*

19



Tagliatelle  
in Burratina-Kirschtomaten-Soße  
mit Riesengarnelen

## **TAGLIATELLE IN BURRATINA-KIRSCHTOMATEN-SOÙE**

Gerösteter Brot-Crumble | Basilikum-Öl | Grana Padano

### ***TAGLIATELLE IN BURRATINA AND CHERRY TOMATO SAUCE***

*Toasted bread crumble | basil oil | Grana Padano*

..... 19

..., dazu gebratene Riesengarnelen

..., served with fried king prawns

..... 27

## **ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL <sup>2</sup>**

Zitrone | Preiselbeere | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

### ***ORIGINAL VIENNESE VEAL ESCALOPE <sup>2</sup>***

*Lemon | cranberry | lukewarm potato and cucumber salad*

..... 29

## **SCHWARZBIER-RINDERGULASCH „HIERONYMUS“**

Gebratener Champignon | Speckknödel

### ***BLACK BEER BEEF GOULASH „HIERONYMUS“***

*Fried mushroom | bacon dumplings*

..... 25

100%  
vegetarisch

# HAUPTSACHEN

## GRILLHAXE VOM FRÄNKISCHEN STROHSCHWEIN

- gepökelt und 24 Stunden Sous vide gegart -  
Lotteraner Schwarzbiersoße | Weißbier-Honig-Sauerkraut <sup>1,2,3</sup>  
Kartoffelklöße <sup>1,2,5</sup> | Butterbrösel

### GRILLED KNUCKLE OF FRANCONIAN STRAW PORK

- cured and cooked sous vide for 24 hours -  
Lotteraner black beer sauce | white beer-honey sauerkraut <sup>1,2,3</sup>  
Potato dumplings <sup>1,2,5</sup> | Butter breadcrumbs

für **EINSTEIGER** eine halbe Haxe (ca. 500 g)

for **BEGINNERS** half a knuckle (approx. 500 g)

19

für **PROFIS** eine ganze Haxe (ca. 1.100 g)

for **PROFESSIONALS** a whole shank (approx. 1,100 g)

24

## HALBE ENTE SOUS VIDE GEGART

Enten-Orangen-Jus | Apfelrotkraut <sup>1</sup> | Kartoffelklöße <sup>1,2,5</sup> | Butterbrösel

### HALF DUCK COOKED SOUS VIDE

Duck and orange jus | apple red cabbage <sup>1</sup> | potato dumplings <sup>1,2,5</sup>  
buttered breadcrumbs

27



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker  
reduziert



Fett  
reduziert

## **FRIKASSE VOM HUHN IN „GEIL“** 🍷

Sc. Hollandaise | Maishähnchen | Erbsenpüree | Mini-Möhren  
Champignon | Butter-Kräuter-Reis

### **AMAZING CHICKEN FRICASSEE**

*Sc. hollandaise | corn-fed chicken | pea puree | mini carrots  
Mushroom | Butter and herb rice*

..... 24

## **RINDERROULADE**

Lotterraner Schwarzbiersoße | Apfelrotkaut <sup>1</sup>  
Kartoffelklöße <sup>1,2,5</sup> | Butterbrösel

### **BEEF ROULADE**

*Lotterran black beer sauce | apple red cabbage <sup>1</sup>  
Potato dumplings <sup>1,2,5</sup> | Butter breadcrumbs*

..... 23

## **RATSKELLER-„SPEZIAL DES TAGES“**

Fragen Sie bitte unseren Service nach dem Ratskeller-„Spezial des Tages“,  
... ach was, „der Stunde“ ...

### **RATSKELLER „SPECIAL OF THE DAY“**

*Please ask our service team for the Ratskeller „special of the day“,  
... maybe „of the hour“*

# DAS FINALE

## UNSER SORBET DER WOCHE

Sorbet | Ratskeller Sekt „Neunzehnhundert04“

### **OUR SORBET OF THE WEEK**

*Sorbet | Ratskeller sparkling wine „Neunzehnhundert04“*

8

## **SPAGHETTI-EIS „LANGE NUDEL“** 🍷

Erdbeer-Hollunder-Soße | weiße Schokolade  
geschlagene Sahne

### **SPAGHETTI ICE CREAM „LONG NOODLE“**

*Strawberry and elderberry sauce | white chocolate  
whipped cream*

10

Omlette  
Surprise



**HIMBEER-CRUMBLE MIT SAUERRAHM-EIS**  
**RASPBERRY CRUMBLE WITH WHIPPED ICE CREAM**

11

**CRÈME BRÛLÉE : ERDBEER-SORBET**   
**CRÈME BRÛLÉE : STRAWBERRY SORBET**

11

**KÄSE-TELLER „REIF FÜR DEN GENUSS“**  
**IM KLIMASCHRANK AFFINIERTER KÄSE** VOM LANDGUT NEMT  
Senffrucht | Beere | Walnuss | Butter  
Dinkelbrot Bäcker Schwarze Bennewitz

**CHEESE PLATE „RIPE FOR ENJOYMENT“**  
**CHEESE REFINED IN A CLIMATIC CABINET** FROM LANDGUT NEMT  
*mustard fruit | berry | Walnut | Butter*  
*spelt bread from the bakery Schwarze* Bennewitz near Leipzig

16



**ESPRESSO**

und FeinGeist

Leipziger Allerlei Likör <sup>4 cl</sup>

..... 8



**ESPRESSO**

und FeinGeist

Bierbrand <sup>2 cl</sup>

..... 7

Fein **GEIST**

Auch Online unter:  
[www.ratskeller-leipzig.de](http://www.ratskeller-leipzig.de)





## LOTTERS GEIST

Leipziger Allasch .....	2 cl	3,50
Kräuterlikör .....	2 cl	3,50

## FEINGEIST

Bierbrand .....	2 cl	5,50
Grappa .....	2 cl	3,50
Leipziger Allerlei .....	2 cl	3,50
Himbeerlikör.....	2 cl	3,50
Marille .....	2 cl	3,50
Obstler .....	2 cl	3,50
Williams Christ.....	2 cl	3,50
Roter-Weinbergpfirsich-Likör .....	2 cl	3,50

## UNSER TIPP

GE-NUSS-BRETT LENE .....	15,90
FeinGeist Erdbeer-Rhabarber <sup>2cl</sup>	
FeinGeist Pflaume <sup>2cl</sup>	
FeinGeist Chilli-Schoko <sup>2cl</sup>	
FeinGeist Marille <sup>2cl</sup>	
dazu: Nussmix und M&M's <sup>ca. 70g</sup>	



Kenner wissen, dass das Haxenfleisch vom Kalb einen unvergleichlichen Geschmack zu bieten hat und dabei äußerst zart auf den Teller kommt.

Das Fleisch ist sehr mager. Ein Genuss für sich ist schon die Soße, in der sich alle Nuancen von Fleisch und Knochenmark sowie Gemüse und Kräuter des Bratenfonds wiederfinden.

Dazu servieren wir Klöße, Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und knackiges buntes Gemüse.

KALSBES  
HAXEN  
ESSEN





**KALBSHAXEN**

**ESSEN**

**AB 4 PERSONEN**

**35 €** p.P.

Bitte mindestens  
48 Stunden  
im voraus reservieren.



COOK



**MAHL**

Man nehme  
fangfrischen Fisch  
und exquisite  
Meeresfrüchte,  
saftiges Fleisch,  
marktfrisches Gemüse, frische Pasta  
und nicht weniger als  
einen seiner liebsten Menschen.

Je nach Lust und Laune bereiten Sie  
Ihre Speisen in einer heißen Brühe auf  
der Kochstelle Ihres Tisches zu. So  
bestimmen Sie den Gar-Grad ganz  
individuell durch eine  
schonende und gesunde  
Zubereitung.

Zusammen mit frischem Brot,  
und den exquisiten Soßen  
unseres Küchenteams wird  
Ihr Mund Augen machen.

Inklusive einem Glas Rosemarie  
Sekt pro Person.

Bitte mindestens  
48 Stunden  
im voraus reservieren.

**AB 2 PERSONEN**

**35 €** p.P.

# KÖHRA MAX

Das Frische-Rezept

IHR BÄCKER MIT TRADITION  
**Schwarze**

BENNEWITZ

  
**LANDGUT  
NEMT**

**LDZ**  
BAD DÖRRENBERG GMBH



## REGIONALITÄT

Regionalität ist uns sehr wichtig.

Wir verwenden deshalb immer mehr frische Zutaten aus der Region, um unseren Gästen authentische und qualitativ hochwertige Gerichte anbieten zu können. In Zusammenarbeit mit umliegenden Bauern und Produzenten können wir kurze Transportwege gewährleisten, die CO<sub>2</sub>-Bilanz verbessern und gleichzeitig die nachhaltige Entwicklung der Region unterstützen.

## MEHRWEGKONZEPT

SOLLTEN SIE  
IHR LECKERES GERICHT  
EINMAL NICHT SCHAFFEN  
UND MÖCHTEN ES ZUHAUSE  
GENIEßEN HABEN SIE DIE WAHL:  
ENTWEDER SIE NUTZEN UNSERE EIN-  
WEGBEHÄLTNISSE ODER SIE BETEILIGEN  
SICH AN UNSEREM MEHRWEGKONZEPT:



1. MEHRWEGBOX  
NUTZEN
2. ZUHAUSE  
GENIEßEN
3. GEREINIGT  
ZURÜCKBRINGEN
4. PFAND ZURÜCK  
ODER WIEDER FÜLLEN



BUNDES  
WEITE  
STRATEGIE

**ZU  
GUT  
FÜR DIE  
Tonne!**



## UNSERE ÖLE, ESSIGE, DIPS UND GEWÜRZE ZUM VERSCHENKEN ODER ZUM ZU HAUSE GENIESSEN.

Besuchen Sie uns doch gern in unserem Lotterladen hier  
im Restaurant oder shoppen Sie online auf unserer Webseite  
[www.ratskeller-leipzig.de](http://www.ratskeller-leipzig.de)



MEHRWEG | GEWÜRZE, SOBEN & DIPS

# Ratskeller

1626 LEIPZIG 1904



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND



Wir sind  
Q-Service  
zertifiziert.



Sie sind  
an einer Karriere  
in Ihrem  
Ratskeller Leipzig  
interessiert?



Hier geht's  
zu unserem  
Nachhaltigkeits-  
profil.



**Zu gut für die Tonne!**  
ist Bestandteil  
der Nationalen  
Strategie zur Reduzierung  
der Lebensmittelverschwendung  
des Bundesministeriums für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL).



Wir freuen uns  
über Ihre  
Bewertung.

## Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH

Lotterstraße 1 | 04109 Leipzig

Telefon 0341 1234567

Fax 0341 1236202

info@ratskeller-leipzig.de

www.ratskeller-leipzig.de

www.facebook.com/ratskellerleipzig.de

www.instagram.com/ratskeller\_leipzig



IHK-Bildungspreis der Leipziger  
Wirtschaftsregion



GREENSIGN  
GASTRO

LEVEL 3

zertifiziert



© 2024 Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1 Konservierungstoff | 2 Antioxidationsmittel  
3 Phosphat | 4 Farbstoff | 5 geschwefelt

**Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.**

