

Spargelzeit

Spargelsalat mit Burrata und Erdbeeren

Zitronen-Vinaigrette | Kirschtomate
Pinienkern | Basilikum

Asparagus salad with burrata and strawberries
lemon vinaigrette | cherry tomato
pine nut | basil



..... 17
kleinere Portion 11

Brauhaus-Brezel-Pizza „Spargeltarzan“ aus dem Steinbackofen

Hollandaise | gekochter Schinken schwarz geräuchert ^{1,2,7}
getrocknete Tomate ²

**Brewery pretzel pizza „Spargeltarzan“
from the stone oven**

hollandaise | cooked black smoked ham ^{1,2,7}
dried tomato ²

..... 19

Spargel-Samtsüppchen

Schnittlauch-Öl | Croûtons

Asparagus velvety soup
chive oil | croutons



..... 10

mit Garnelenspieß
with prawn skewer

..... 14



Glutenfrei



Zucker
reduziert



Fett
reduziert

1 Konservierungstoff | 2 Antioxidationsmittel | 3 Phosphat
4 Farbstoff | 5 geschwefelt | 6 Süßungsmittel
7 Geschmacksverstärker

Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.

V24.04





Ein halbes Pfund Spargel ca. 250 g Rohgewicht
Half a pound of asparagus approx. 250 g raw weight

- mit Sc. Hollandaise oder Nussbutter 🌱 🥜
Schnittlauchkartoffel
with sc. hollandaise or nut butter / chive potato 18
- ... dazu gekochte Eier 🌱 🥚
... served with boiled eggs 20
- ... dazu schwarz geräucherter Schinken ^{1,2,7} 🌱 🥓
... served with black smoked ham ^{1,2,7} 26
- ... dazu gebratenes Lachsfilet 🌱 🐟
... served with fried salmon fillet 37
- ... dazu zwei kleine Schnitzel vom Strohschwein 🐷
... served with two small escalopes of straw-fed pork 29
- ... dazu Wiener Schnitzel vom Kalb 🐷
... served with Wiener Schnitzel of veal 38
- ... dazu Blumenkohl-Steak | vegane Hollandaise 🌱 🥬 
Schnittlauchkartoffel
... with cauliflower steak | vegan hollandaise / chive potato 22



Glutenfrei



Zucker
reduziert



Fett
reduziert

1 Konservierungstoff | 2 Antioxidationsmittel | 3 Phosphat
4 Farbstoff | 5 geschwefelt | 6 Süßungsmittel
7 Geschmacksverstärker

Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.

V24.04

SPEISEN



Lotter's
Geist



NEUNZEHN

hundert
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!

BEGRÜßUNG

Der Ratskeller der Stadt Leipzig wurde am 01.10.1904 eröffnet. Er gehört zweifelsohne zu den traditionsreichsten Lokalen der Messestadt 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 KUHMLICH-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

DAS GEHT IMMER

4



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
kleinere Portion 15

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

REC 10.3 1071 1.1.16 EMP 1453 1071 1022 REC 1072 1071 1022 1071 1022 1071 1022

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE

Mini-Wiener-Würstchen^{1,2,3} | Croûton

SAXONIAN POTATO SOUP

Mini Wiener sausages^{1,2,3} | croûton

9

ESSENZ VON DER TOMATE

Ricotta | Spinat | Tomatensalsa | Grissino

ESSENCE OF THE TOMATO

Ricotta | Spinach | Tomato salsa | Grissino

10

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

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%
vegetarisch

100%
vegetarisch

100%
vegan

LEIPZIGER WÜRZFLEISCH VOM STROHSCHWEIN

Bergkäse¹ | Butters toast | Zitrone

LEIPZIG SEASONED MEAT FROM STRAW PIGS

Mountain cheese¹ | 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 STUFE

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Senf-Eier
„Seiferts Oscar“

SÜSSKARTOFFEL-KUMPIR GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Haferschmand ² | Avocado | Tomate
Rote Zwiebel | Knoblauch | Koriander



100%
vegan

SWEET POTATO KUMPIR BAKED SWEET POTATO

Oat cream ² | avocado | tomato
Red onion | garlic | coriander

17

Klimasünger
Teller

SENF-EIER „SEIFERTS OSCAR“

Eier | Senfsoße | Rahmspinat | Kartoffelstampf
Kartoffelknusper

MUSTARD EGGS „SEIFERT'S OSCAR“

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

15

.....
Kleinere Portion

12



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker
reduziert



Fett
reduziert

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

13

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 ¹
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

kleinere Portion 14



Tagliatelle
in Burratina-Kirschtomaten-Soße
mit Riesengarnelen

TAGLIATELLE IN BURRATINA-KIRSCHTOMATEN-SOË

Gerösteter Brot-Crumble | Basilikum-Öl | Grana Padano

TAGLIATELLE IN BURRATINA AND CHERRY TOMATO SAUCE

Toasted bread crumble | basil oil | Grana Padano

..... 19

kleinere Portion 14

..., dazu gebratene Riesengarnelen

..., served with fried king prawns

..... 27

kleinere Portion 20

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL ²

Zitrone | Preiselbeere | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

ORIGINAL VIENNESE VEAL ESCALOPE ²

Lemon | cranberry | lukewarm potato and cucumber salad

..... 29

SCHWARZBIER-RINDERGULASCH „HIERONYMUS“

Gebratener Champignon | Speckknödel

BLACK BEER BEEF GOULASH „HIERONYMUS“

Fried mushroom | bacon dumplings

..... 25

kleinere Portion 19

100%
vegetarisch

HAUPTSACHEN

GRILLHAXE VOM FRÄNKISCHEN STROHSCHWEIN

- gepökelt und 24 Stunden Sous vide gegart -
 Lotteraner Schwarzbiersoße | Weißbier-Honig-Sauerkraut ^{1,2,3}
 Kartoffelklöße ^{1,2,5} | Butterbrösel

GRILLED KNUCKLE OF FRANCONIAN STRAW PORK

- cured and cooked sous vide for 24 hours -
 Lotteraner black beer sauce | white beer-honey sauerkraut ^{1,2,3}
 Potato dumplings ^{1,2,5} | 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 ¹ | Kartoffelklöße ^{1,2,4} | Butterbrösel

HALF DUCK COOKED SOUS VIDE

Duck and orange jus | apple red cabbage ¹ | potato dumplings ^{1,2,5}
 buttered breadcrumbs

27



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker
reduziert



Fett
reduziert

FRIKASSEE 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 ¹
Kartoffelklöße ^{1,2,4} | Butterbrösel

BEEF ROULADE

*Lotterran black beer sauce | apple red cabbage ¹
Potato dumplings ^{1,2,4} | Butter breadcrumbs*

..... 23

kleinere Portion 17

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

Foto: M. B. - 001, A. G. - 002, M. B. - 003, M. B. - 004, M. B. - 005, M. B. - 006, M. B. - 007, M. B. - 008, M. B. - 009, M. B. - 010, M. B. - 011, M. B. - 012, M. B. - 013, M. B. - 014, M. B. - 015, M. B. - 016, M. B. - 017, M. B. - 018, M. B. - 019, M. B. - 020

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



DAS FINALE

18

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

11

CRÈME BRÛLÉE : ERDBEER-SORBET
CRÈME BRÛLÉE : STRAWBERRY SORBET

11

OMLETTE SURPRISE FÜR 2 PERSONEN

sommerlicher Beerensalat | Biskuit | Limetten-Gel
abgeflammtes Baiser

OMLETTE SUPRISE FOR 2 PEOPLE

summery berry salad | sponge cake | lime gel
flamed meringue

18

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 ^{4 cl}

..... 8



ESPRESSO

und FeinGeist

Bierbrand ^{2 cl}

..... 7

Fein **GEIST**

Auch Online unter:
www.ratskeller-leipzig.de



DAS FINALE

20



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 ^{2cl}	
FeinGeist Pflaume ^{2cl}	
FeinGeist Chilli-Schoko ^{2cl}	
FeinGeist Marille ^{2cl}	
dazu: Nussmix und M&M's ^{ca. 70g}	



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.

KALBS
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

Das Frische-Rezept

MAX

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 CO₂-Bilanz verbessern und gleichzeitig die nachhaltige Entwicklung der Region unterstützen.

IHR BÄCKER MIT TRADITION
Schwarze

BENNEWITZ


**LANDGUT
NEMT**

LDZ
BAD DÜRRENBERG GMBH



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



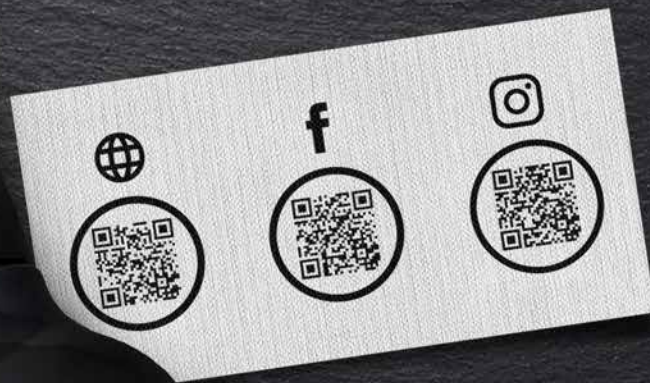
BUNDES
WEITE
STRATEGIE

**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



MEHRWEG | GEWÜRZE, SOßEN & DIPS



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

© 2024 Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



IHK-Bildungspreis der Leipziger
Wirtschaftsregion

1 Konservierungstoff | 2 Antioxidationsmittel | 3 Phosphat | 4 geschwefelt
Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.