

# SPEISEN

Ratskeller  
1626 LEIPZIG 1904  
herzlich & lecker



Wir sind  
Greensign  
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 Lebensmittelverschwendungen  
des Bundesministeriums für Ernährung  
und Landwirtschaft (BMEL).



Wir freuen uns  
über Ihre  
Bewertung



## 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 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 erstklassigen 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!“*



gebackener  
Ziegenkäse



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker  
reduziert



Fett  
reduziert

**Zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen  
fragen Sie bitte unser freundliches Team.**

als Einstieg oder für zwischendurch  
**DAS GEHT IMMER**

**GRÜNFUTTER**  

Wintersalat | Granatapfel-Dressing | Karotte | Zucchini  
Gurke | Tomate | Rote Bete



**GREEN FEED**

winter Salad / pomegranate dressing / carrot / zucchini  
cucumber / tomato / beetroot

..... kleine Portion (small portion) .....

14

10

**GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT ROTE BETE** 

in Gurkenessig eingelegter grüner Apfel | Granola  
Radicchio | Honig | Hummus



**BAKED GOAT CHEESE WITH BEETROOT**

green apple pickled in cucumber vinegar  
granola / radicchio / honey / hummus

.....

16

**THUNFISCH-TATAKI MIT SHISO-CREME**  

Gurke | Wassermelone | Burrata italienischer Frischkäse  
Sesam | Koriander

**TUNA TATAKI WITH SHISO CREAM**

cucumber / watermelon / burrata  
sesame / coriander

.....

20

*unsere Klassiker*

# DAS GEHT IMMER

## BEEF TATAR VOM FRÄNKISCHEN WEIDERIND



Schalotte | Cornichon | Sardelle | Lotteraner-Bier-Senf | FeinGeist Bierbrand  
Ketchup | Kaper | Weizensauerbrot | Butter

### **OUR CLASSIC-BEEF TARTARE FROM FRANCONIAN BEEF**

*shallot / cornichon / anchovy / lotteraner beer mustard  
feingeist beer spirit / ketchup / caper / wheat sour bread / butter*

20

## MIT STEINPILZ AROMATISIERTES



## CARPACCIO VOM RINDERFILET

Rucola | Grana Padano | Tomate | alter Balsamico

### **BEEF FILLET CARPACCIO FLAVORED WITH PORCINI MUSHROOMS**

*arugula / grana padano / tomato / aged balsamico*

20



Carpaccio  
vom Rinderfilet

## AUF DEN TISCH – AB ZWEI PERSONEN



Beef Tatar | Thunfisch-Tataki | Wassermelone | Burrata | Vitello Tonnato  
Hummus | Oliven | Fassbutter | Brot

### ***ON THE TABLE – FOR TWO PERSONS***

*beef tartare / tuna tataki / watermelon / burrata / vitello tonnato  
hummus / olives / butter / bread*

pro Person (per person) ..... **20**



*Wohlfühlküche*  
**VORWEG**

**SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE** 

Mini-Wiener-Würstchen | Croûton

**SAXONIAN POTATO SOUP**

*mini wiener sausages / croûton*

10

**BRÜHE VOM TAFELSPITZ MIT SPINATKNÖDEL**

Würfel vom Tafelspitz | Schnittlauch | Backerbsen

**BROTH FROM BOILED BEEF WITH SPINACH DUMPLINGS**

*cubes of boiled beef / chives / baking peas*

10

**LEIPZIGER WÜRZFLEISCH VOM STROHSCHWEIN** 

Bergkäse | Dinkeltoast | Zitrone

**LEIPZIG SEASONED MEAT FROM STRAW PIG**

*mountain cheese / spelled toast / lemon*

10



Brühe vom Tafelspitz  
mit Spinatknödel

*Hier gibt's was auf die Stulle*

# BUTTERMILCH-SAUERTEIGBROT

BUTTERMILK SOURDOUGH BREAD

GERÖSTET

## MIT SCHOTTISCHEM RÄUCHERLACHS

Frischkäse | Senfkaviar | Dill-Öl | Meerrettich

## WITH SCOTTISH SMOKED SALMON

cream cheese / mustard caviar / dill oil / horseradish

12

Schottischer  
Räucherlachs



**MIT VITELLO TONNATO**

Joghurt | Kaper | Thunfisch | gepickelte Rote Zwiebel | Rucola

**WITH VITELLO TONNATO**

*yogurt / caper / tuna / pickled red onion / arugula*

12

Vitello Tonnato





Knödeltris  
mit Romanasalat



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker  
reduziert



Fett  
reduziert

**Zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen  
fragen Sie bitte unser freundliches Team.**

*Lieblingsgerichte*  
**FLEISCHLOS GLÜCKLICH**

**SENF-EIER „SEIFERTS OSCAR“** 

Ei | Senfsoße | Rahmspinat | Kartoffelstampf | Kartoffelknusper



**MUSTARD EGGS „SEIFERT'S OSCAR“**

egg / mustard sauce / creamed spinach / mashed potatoes / potato-crisp

15

**KNÖDELTRIS DREIERLEI KNÖDEL MIT ROMANASALAT** 

Rote-Bete-Knödel | Spinat-Knödel | Käse-Knödel | Salbeibutter  
Grana Padano | Joghurtdressing



**KNÖDELTRIS THREE KINDS OF DUMPLINGS WITH ROMAINE LETTUCE**

beetroot dumplings / spinach dumplings / cheese dumplings  
sage butter / grana padano / yogurt dressing

16

**GEBACKENER BLUMENKOHL MIT PANKOMEHL** 

Schnittlauchsoße | Blumenkohlpüree | Haselnuss | Granatapfelkern



**BAKED CAULIFLOWER WITH PANKO FLOUR**

chive sauce / cauliflower puree / hazelnut / pomegranate seed

18

*Immer eine gute Wahl*

# HAUPTSACHEN

## **LOTTERANER-BIER-BRAUER-BURGER**

gerauchtes Dinkelbrötchen | saftiges Rindfleisch  
Ratskeller-Burgersoße | Cole Slaw | Gewürzgurke  
Tomate | Romanasalat | Bergkäse | Pommes frites

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

*smoked spelt roll / juicy beef / Ratskeller burger sauce / coleslaw  
gherkin / tomato / romaine lettuce / mountain cheese / pommes frites*

19

## **GEBRATENES ZANDERFILET & SPECKWURST-CHILI-CHIP**

Weißbier-Hollandaise | Wirsing-Erbsenrahm | Kürbispüree | Kerbelöl

## **FRIED ZANDER FILLET & CHILI BACON SAUSAGE CHIP**

*Wheat beer hollandaise / Savoy cabbage and pea cream / Pumpkin puree / Chervil oil*

29

## **KÖNIGSBERGER KALBS-KLOPS 2.0** mit Kalbsbries & Kalbszunge

Rote-Bete-Granatapfel-Salat | Kartoffelpüree | Kapernsoße

## **KÖNIGSBERG VEAL MEATBALL 2.0** with sweetbreads & veal tongue

*beet and pomegranate salad / mashed potatoes / caper sauce*

26

## **ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL**

Zitrone | Preiselbeere | lauwärmer Kartoffel-Gurken-Salat

## **ORIGINAL VIENNESE VEAL ESCALOPE**

*lemon / cranberry / lukewarm potato and cucumber salad*

32



gebratenes Zanderfilet  
und Speckwurst-Chili-Chip

## **LOTTERANER RINDERROULADE**

Lotteraner Schwarzbiersoße | Apfelfrotkraut | Kartoffelklöße | Butterbrösel

### **LOTTERANER BEEF ROULADE**

*Lotteraner black beer sauce / apple red cabbage / potato dumplings  
butter breadcrumbs*

..... 27

## **KORIANDER-MAISHÄHNCHENBRUST**

### **MIT ROTE-BETE-RISOTTO**

Ziegenkäse-Crumble | wilder Brokkoli | Haselnussknusper

### **CORIANDER CORN-FED CHICKEN BREAST**

### **WITH BEETROOT RISOTTO**

*goat cheese crumble / broccoli rabe / hazelnut crunch*

..... 25

*Immer eine gute Wahl*

# HAUPTSACHEN

## GRILLHAXE VOM FRÄNKISCHEN STROHSCHWEIN

gepökelt und 24 Stunden Sous vide gegart

Lotteraner Schwarzbier-Soße | Weißbier-Honig-Sauerkraut

Kartoffelkloß | Butterbrösel

### ***GRILLED KNUCKLE OF FRANCONIAN PORK***

cured and cooked sous vide for 24 hours

lotteraner black beer sauce / white beer-honey sauerkraut

potato dumpling / 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



## **TAGLIARINI „CACIO E PEPE“ „KÄSE UND PFEFFER“**



Pfeffer | Pecorino

**TAGLIARINI "CACIO E PEPE" "CHEESE AND PEPPER"**

pepper / pecorino

19

..., dazu gebratene Riesengarnelen

..., served with fried king prawns .....

27

..., dazu gebratene Rinderstreifen

..., served with fried beef strips .....

29

## **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“ ...

Tagliarini  
„Cacio e Pepe“

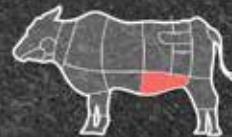




"Amerika"

# BAVETTE STEAK

ca. 300 g



Caesar Salat | Schwarze Knoblauchbutter

Bratkartoffel-Stampf mit Guanciale luftgetrockneter und ungeräucherter Speck aus Italien

*Caesar salad / black garlic butter*

*mashed potatoes with guanciale air-dried and unsmoked bacon from Italy*

46

Schwarze  
Knoblauch-  
butter



300g Bavette Steak



## RARE

Das Steak wird nur ganz kurz angebraten.  
Während der Kern noch komplett roh ist,  
bildet sich auf der Außenseite eine leichte Kruste.

## MEDIUM

Durch das längere Anbraten hat das Fleisch  
schon eine schöne Kruste bekommen.  
Der bräunliche Anteil im Fleischinneren wächst,  
der Mittelteil ist jetzt komplett rosa. Dies empfehlen wir  
für all diejenigen, die es nicht komplett „blutig“ möchten.

## WELL DONE

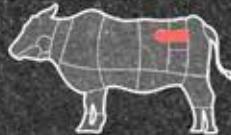
Das Fleischstück ist jetzt komplett durchgebraten.  
Es besitzt keinen rosa Anteil mehr. Die Kruste ist  
mittlerweile dunkelbraun und sehr knusprig.

Bratkartoffel-Stampf  
mit Guanciale





"Argentinien"



# RINDERFILETSTEAK

Caesar Salat | Schwarze Knoblauchbutter

Bratkartoffel-Stampf mit Guanciale luftgetrockneter und ungeräucherter Speck aus Italien

*Caesar salad / black garlic butter*

*mashed potatoes with guanciale air-dried and unsmoked bacon from Italy*

Schwarze  
Knoblauch-  
butter

Ladies Cut (ca. 200 g) .....

**40**

Gentlemans Cut (ca. 300 g) .....

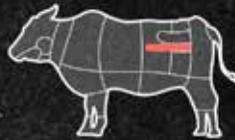
**55**

300g  
Rinderfilet Steak





*"Frankreich"*



## CHATEAUBRIAND

ca. 600 g - ca. 45 Min. Zubereitung

Sc. Bernaise | Glasierte Karotte | Estragon-Champignon | Kartoffelkroquette  
für 2 Personen - am Tisch tranchiert

*Bernaise sauce / Glazed carrot / Tarragon mushrooms / Potato croquette  
for 2 persons - carved at the table*

120

Chateaubriand



*das Beste zum Schluss*  
**UNSER FINALE**

Crème Brûlée



**UNSER SORBET DER WOCHE**

**MIT RATSKELLER SEKT „NEUNZEHNHUNDERT04“**



Sorbet | Ratskeller Sekt „Neunzehnhundert04“

**OUR SORBET OF THE WEEK**

**WITH RATSKELLER SPARKLING WINE „NEUNZEHNHUNDERT04“**

sorbet / ratskeller sparkling wine „Neunzehnhundert04“



9



**SPAGHETTI-EIS „LANGE NUDEL“**



Erdbeer-Holunder-Soße | weiße Schokolade | geschlagene Sahne

**SPAGHETTI ICE CREAM „LONG NOODLE“**

strawberry and elderberry sauce | white chocolate | whipped cream

13



Glutenfrei



Laktosefrei



Zucker  
reduziert



Fett  
reduziert

**Zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen  
fragen Sie bitte unser freundliches Team**

## **CRÈME BRÛLÉE MIT ERDBEERSORBET**

*Crème brûlée with Strawberry sorbet*



100%  
vegetarisch

11

## **KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGEN**

Salzkaramell | Vanille-Limetten-Eis

## **KAISERSCHMARRN WITH PLUMS**

*Salted caramel / Vanilla-lime ice cream*

12

Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgen





## AUGUST DER STARKE

### August der Starke® - Café Crème

Tasse 3,50 | Pott 4,50

Die Augen schließen – riechen – jeden Schluck genießen. Herrlich! So schmeckt nur ein Kaffee der allerbesten Sorte: Rund, kräftig, mit außergewöhnlicher Geschmacksfülle – wie unser Kaffee „August der Starke“. Das Geheimnis dahinter? Die perfekte Auswahl an 100 % Arabica-Bohnen. Durch das schonende Trommelröstverfahren gewinnt die edle Mischung ausgesuchter Bohnen ihr charakteristisches, feines Aroma.

### August der Starke® - Espresso

Tasse 3,50 | Doppio 4,50

Seine süditalienische Art macht unseren „August der Starke“ - Espresso zu einem unverwechselbaren Espressoerlebnis, stark und intensiv im Geschmack. Ein Espresso wie pure Leidenschaft – das Original.



*Fein Geist*

### 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“ .....	14,90
FeinGeist Erdbeer-Rhabarber	2cl
FeinGeist Pflaume	2cl
FeinGeist Gold des Orients	2cl
FeinGeist Marille	2cl
dazu: Nussmix und M&M's	ca. 70g





Das Frische-Rezept



BENNEWITZ



LANDGUT  
NEMT



LDZ  
BAD DÜRRENBERG GMBH

## REGIONALITÄT

Regionalität ist uns sehr wichtig.

Frische Zutaten aus der Region sind uns wichtig. Durch Zusammenarbeit mit lokalen Bauern sichern wir kurze Wege, verbessern die CO<sub>2</sub>-Bilanz und fördern nachhaltige Entwicklung.



## MEHRWEGKONZEPT

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

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



**UNSERE ERLESENEN GEWÜRZE –  
PERFECT ZUM VERSCHENKEN  
ODER FÜR DEN GENUSS ZU Hause.**

Entdecken Sie die Vielfalt unseres Lotterladens  
im Restaurant oder shoppen Sie online  
unter [www.ratskeller-leipzig.de](http://www.ratskeller-leipzig.de).





**Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH**

Lotterstraße 1 | 04109 Leipzig

Telefon 0341 1234567

Fax 0341 1236202

[info@ratskeller-leipzig.de](mailto:info@ratskeller-leipzig.de)

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

**DON'T  
DRINK  
AND ➤  
DRIVE**



**WLAN**



[www.facebook.com/ratskellerleipzig.de](https://www.facebook.com/ratskellerleipzig.de)

[www.instagram.com/ratskeller\\_leipzig](https://www.instagram.com/ratskeller_leipzig)

Zu kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen  
und Allergenen fragen Sie bitte  
unser freundliches Team.

**Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.**

© 2025 Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!