

Seit  
1883  
Mit Liebe handgemacht

# SPEISEN & GETRÄNKE

**Rischart**  
Münchner Genuss

# Willkommen bei Rischart im Café am Marienplatz

Teamleitung:

Herr Moosburg, Frau Preußner

Tel.: 089/231 700-3320

[www.rischart.de](http://www.rischart.de)

[www.facebook.com/rischart](http://www.facebook.com/rischart)





# Guten Morgen bei Rischart

Frühstücken Sie bei uns im Café Rischart nach Herzenslust bis 5 nach 12.  
**Bestellen Sie zu Ihrem Frühstück eine Kaffee-/Teespezialität, erhalten Sie den zweiten GRATIS** (außer auf der Terrasse).

## Rischart Klassiker

Cremiger Kräuterfrischkäse, Honigschinken, Emmentaler und gekochtes Ei, wahlweise Marmelade, Honig oder Nutella, serviert mit Butter, reichhaltiger Brotkorb mit Croissant <sup>A1, A2, A3, A4, A5, C, F, G, H2, H3, H7, K, 1, 7, 8, 9</sup>

## Münchener Weißwürste

Zwei marktfrische Weißwürste mit Händlmaier's Hausmachersenf und zwei Brezen <sup>A1, G, 1, J, 7</sup>

## Ham & Eggs

Rühreier mit Schinken oder knusprigem Bacon, Toast, hausgemachtem Baguette, Butter, wahlweise Marmelade, Nutella oder Honig, dazu frisch gepresster Orangensaft 0,2 l <sup>A1, C, F, G, H2, 1, 7, 8, 9</sup>

## Gute Laune

Frische Früchte der Saison, milder Brie, cremiger Kräuterfrischkäse, Emmentaler, Butter und Ei, dazu wahlweise Marmelade, Honig oder Nutella, mit reichhaltigem Brotkorb <sup>A1, A2, A3, A4, A5, C, F, G, H2, H3, H7, K</sup>

## XXL

Rühreier mit Schinken oder knusprigem Bacon, Honigschinken, Mailänder Salami, cremigem Kräuterfrischkäse, mildem Brie, kleinem Obstsalat und Butter, wahlweise Marmelade, Nutella oder Honig, frisch gepresstem Orangensaft 0,2 l oder Glas Valdo Prosecco 0,1 l und reichhaltigem Brotkorb <sup>A1, A2, A3, A4, A5, C, F, G, H2, H3, H7, K, L, 1, 7, 8, 9</sup>

## Kaiserschmarrn

Hausgemachter Kaiserschmarrn nach original Wiesn-Rezept mit Rosinen und Apfelmus <sup>A1, C, G, 8</sup>

## Omelette à la Rischart

Omelette aus drei Eiern mit Schinken, Käse und Tomaten gefüllt, dazu hausgebackenes Weißbrot mit Butter und Marmelade, frisch gepresster Orangensaft 0,1 l <sup>A1, C, G, 1, 7, 8, 9</sup>

## Basic

Zwei Kaisersemmeln aus unserer Backstube, Butter, Marmelade, wahlweise Honig oder Nutella <sup>A1, F, G, H2</sup>

## Bircher-Power

Birchermüsli mit frischen Früchten, hausgebackene Mehrkornsemmel mit Butter und Honig, dazu frisch gepresster Orangensaft 0,2 l <sup>A1, A2, A4, A5, G, H2, K, L, 11</sup>

## Lachs Royal

Rühreier, Räucherlachs, Baguette, Meerrettich, Gurken-Senf-Relish, Butter, dazu frisch gepresster Orangensaft 0,2 l oder Glas Valdo Prosecco 0,1 l <sup>A1, C, D, G, J, L, 8, 11</sup>

## City

Rühreier oder Spiegeleier aus drei Eiern mit Schinken oder Bacon, dazu hausgebackenes Weißbrot mit Butter <sup>A1, A2, C, G, 1, 7, 8, 9</sup>





### **Cremiger Joghurt**

mit Berchtesgadener Joghurt, karamelisierten Walnüssen, Honig und frischen Früchten <sup>G, H3</sup>

### **Obstsalat**

aus frischen Früchten

### **Orangensaft**

frisch gepresst

0,2 l

0,5 l

### **Valdo – Prosecco Spumante**

D.O.C. del Veneto <sup>L</sup>

0,1 l

Ital. Perlwein

0,75 l

### **Happy Birthday-Überraschung!**

Wer heute Geburtstag hat und dies mit seinem Ausweis belegt, bekommt zum bestellten Frühstück gratis ein Geburtstags-törtchen serviert.

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung. Wir verwenden ausschließlich Eier aus Freilandhaltung.





# Rischart's Flammkuchen

im original Steinofen gebacken

## Original

mit Schmand, Speck und Lauchzwiebeln

A1, G, 1, 9

## Diavolo

mit Tomaten-Salsa, scharfer Salami,  
Peperoni und Mozzarella <sup>A1, G, 1, 9</sup>

## Basilikum-Tomate

mit Tomaten-Salsa, Mozzarella  
und Basilikum <sup>A1, G</sup>

## Rucola-Parma

mit Rucola, Parmaschinken  
und Tomaten <sup>A1, G</sup>

## Rucola-Räucherlachs

mit Räucherlachs, Kräuterschmand  
und Tomaten <sup>A1, D, G</sup>

## Ziegenkäse-Walnuss

mit Schmand, Ziegenkäse, Honig,  
karamellisierten Walnüssen und  
Lauchzwiebeln <sup>A1, G, H3</sup>

## Hawaii

mit Tomaten-Salsa, Schinken,  
Ananas und Mozzarella <sup>A1, G, 1, 7, 8, 9</sup>

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung.







# Hausgemachter Kaiserschmarrn

nach original Oktoberfest-Rezept

## Süß

### Klassik

Unser Original mit Rosinen und Apfelmus <sup>A1, C, G, 8</sup>

### Datschi

mit Rosinen und Omas Zwetschgenröster <sup>A1, C, G</sup>

### Rischart

überzogen mit Eierlikör und karamellisierten Walnüssen, mit Rosinen <sup>A1, C, G, H3</sup>

### Schwarzwälder-Kirsch

Schokoteig, Kirschkompott und Schlag-sahne <sup>A1, C, G</sup>

### Germknödel

Mohn Teig, Zwetschgenkompott, hausgemachte Vanillesoße, mit Mohn-Zucker bestreut <sup>A1, C, G</sup>

### Alm

mit Preiselbeeren, Rosinen und cremigem Vanilleeis <sup>A1, C, G</sup>

### Marille

mit Rosinen und österreichischem Marillenröster <sup>A1, C, G, 8</sup>

## Herzhaft

### Elsass

Speck, Lauchzwiebeln und Kräuterschmand-Dip <sup>A1, C, G, 1, 9</sup>

### Pikant

scharfe Salami, Peperoni, würzige Tomaten-Salsa und Chili-Fäden <sup>A1, C, G, 1, 2, 4, 8, 9</sup>

### Sesam-Hummus

pikantes Hummus, schwarzer Sesam und Minze <sup>A1, C, G, K</sup>

### Rustica-Birne

herzhafter Speck und Birnen-Thymian-Kompott <sup>A1, C, G, 1, 9</sup>

### Mediterran

Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse und Roter-Zwiebel-Dip <sup>A1, C, E, G, H3</sup>

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung.





# Aus der Küche

## Münchner Weißwürste

Zwei Weißwürste mit Händlmaier's Hausmachersenf und zwei Brezen <sup>A1, G, I, J, 7</sup>

## Tomatensuppe

mit Sahnehaube und hausgebackenem Baguette <sup>A1, G, I, 8</sup>

## Gulaschsuppe mit Hausbrot

<sup>A1, A2, A3, 8</sup>

## Bunter Ziegenkäse Salat

Gratiniertes Ziegenkäse, Walnüsse und Balsamico-Senf dressing <sup>G, H3, J, L, 2, 11</sup>

## Rischart's Gourmetsalat

Salate der Saison mit Joghurdressing, frisch gebratenen Putenstreifen, einem Hauch Knoblauch und Paillasse-Brot <sup>A1, A2, C, G</sup>

## Putencurry

Gebratene Putenbruststreifen in fruchtiger Curryrahmsoße auf Basmatireis, mit gegrillter Ananas garniert <sup>D, G</sup>

## Spaghetti Napoli

mit fruchtiger Tomatensoße, Parmesan-spänen und Kirschtomaten <sup>A1, C, G, I</sup>

## Tiroler-Bergspätzle

mit geriebenem Bergkäse und Emmentaler, gerösteten Zwiebeln und Salatgarnitur <sup>A1, C, G</sup>

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung.







# Rischart's Kuchen & süße Schmankerl

Lassen Sie sich von der leckeren Kuchenauswahl unseres Konditormeisters überraschen! Gerne erhalten Sie zum Kuchen eine Portion Sahne GRATIS.

## Tiramisu

Unsere Spezialität mit Amaretto verfeinert  
A1, C, G, 3

## Himbeerkuchen

Fruchtige Himbeeren auf Schokoladenbiskuit A1, C, G

## Allgäuer Apfelkuchen

Frische Äpfel auf Topfenquark A1, C, G, H1, 11

## Joghurt-Mandarineschnitte

Feine Joghurtcreme mit fruchtigen Mandarinen A1, C, G

## Spanische Vanilletorte

Luftige Mandelbiskuitblätter mit Vanillecreme A1, C, F, G, I, H1, H2, L, 1, 2, 11

## Schoko-Mousetorte

mit feiner Jamaica-Rumtränke A1, C, F, G, H2, 2

## Käsekuchen

Hauspezialität mit Berchtesgadener Quark  
A1, C, G

## Kuchentheke

Wählen Sie Ihren Kuchen an unserer Theke und bestellen Sie bei Ihrer Servicekraft

## Apfelstrudel

mit hausgemachter Vanillesoße  
A1, C, G

## Topfenstrudel

mit hausgemachter Vanillesoße  
A1, C, G

## Wiener Mohnstrudel

mit hausgemachter Vanillesoße  
A1, C, F, G, H1

## Austria-Apfel

Apfel-, Topfen- oder Wiener Mohnstrudel mit zwei Kugeln Vanilleeis und frischer Sahne, bestäubt mit Zimt und Zucker  
A1, C, F, G, H1

## Roma Eisteller

Tiramisu, Schokoladen- und Nusseis, dazu ein Sahnetupferl A1, C, F, G, H1, H2, H7, 3

## Hausgemachter Kaiserschmarrn

Nach original Wiesn-Rezept wahlweise mit Apfelmus, Zwetschgenröster oder Marillenröster A1, C, G, 8,

## Feuerland-Eisteller

Heiße Himbeeren und zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne und ein Schuss Himbeergeist  
A1, C, F, G, H1, 2

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung.



# Kaffee & Co.

Zur Herstellung unserer Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Biomilch der Molkerei Berchtesgadener Land und Biokaffee.

## Bio-Kaffee



DE-ÖKO-060

Grande

Medium

Cappuccino <sup>G</sup>

Milchkaffee <sup>G</sup>

Latte macchiato <sup>G</sup>

Espresso <sup>G</sup>

Espresso doppio <sup>G</sup>

Espresso macchiato <sup>G</sup>

Kaffee

auch entkoffeiniert <sup>G</sup>

## Kaffeespezialitäten

Irish Coffee

mit original Irish Whiskey <sup>G</sup>

Café Amaretto <sup>G</sup>

## Biomilch

heiß oder kalt <sup>G</sup>

## Schokoladenspezialitäten

Grande

Medium

Heiße Schokolade

mit frischer Sahne <sup>G</sup>

Schoko Baileys <sup>G</sup>

## Teespezialitäten

Großes Glas

Offen im Sieb gebrüht:

Assam Second Flush

Höchster Aromawert: kräftig, würzig, malzig

Rooibos

Afrikanische Spezialität ohne Teein

Pfefferminze

Marokkanische Nanaminze

Fit und Frucht

Früchtetee mit Mangogesmack

Morgentau

Sencha, japanischer grüner Tee, aromatisiert, fein-fruchtiger Mango-Zitronengeschmack

Darjeeling

Blumige Eleganz und köstliches Aroma





# Getränke – alkoholisch

**Himbeer-Sprizz** 0,2 l  
mit Schweppes Wild Berry,  
Valdo-Prosecco und Himbeeren <sup>L</sup>  
XXL Himbeer-Sprizz 0,5 l

**Aperol Sprizz** 0,2 l  
mit Aperol, Valdo-Prosecco,  
Sodawasser <sup>L,2</sup>  
XXL Aperol Sprizz 0,5 l

**Hugo** 0,2 l  
Holundersirup, Valdo-Prosecco,  
Sodawasser, Minze <sup>L</sup>  
XXL Hugo 0,5 l

**Prosecco/Champagner**  
Valdo Prosecco 0,1 l  
Spumante <sup>L</sup>  
D.O.C. del Veneto,  
Italienischer Perlwein <sup>L</sup>  
Champagner 0,375 l  
Veuve Clicquot <sup>L</sup>

## Biere

### Vom Fass

Paulaner Hell <sup>A3</sup> 0,5 l  
Radler <sup>A3</sup> 0,5 l  
Franziskaner Weißbier <sup>A1,A3</sup> 0,5 l

### Aus der Flasche

Franziskaner Weißbier 0,5 l  
alkoholfrei <sup>A1,A3</sup>  
Tegernseer Pils <sup>A3</sup> 0,33 l

**Gin Tonic**  
mit Hendricks <sup>5</sup>

**Jägermeister Cola**

**Vodka Orange**

**Vodka Red Bull** <sup>2,3,3a,6</sup>

**Cuba Libre** <sup>2,3</sup>

**Caipirinha**

Cachaca, Limettensaft  
und Rohrzucker

## Spirituosen

Williamsbirne 2 cl  
Grappa 2 cl  
Jägermeister 4 cl  
Jack Daniel's Whiskey 2 cl  
Ramazotti auf Eis 4 cl  
Rémy Martin, Cognac 2 cl

# Getränke – alkoholisch

## Weißwein – Deutschland

Just Riesling 0,25 l  
Gut Hermannsberg 0,75 l  
Niederhausen, Nahe  
trocken, frische Zitrusaromen, feine  
Kräuternoten, würzig <sup>L</sup>

Sauvignon Blanc 0,25 l  
Weingut Emil Bauer 0,75 l  
& Söhne, Landau-Nußdorf, Pfalz  
trocken, fruchtig exotische Frucht  
gepaart mit Mineralik <sup>L</sup>

## Weißwein – Österreich

Chardonnay Zull 0,25 l  
Weingut Zull 0,75 l  
Schrattenthal, Wagram  
trocken, zarte Säure, dezente Vanille- und  
Holznote, saftig <sup>L</sup>

## Rotwein – Deutschland

Ursprung Cuvée 0,25 l  
Weingut Markus 0,75 l  
Schneider, Ellerstadt, Pfalz  
trocken, fruchtig, Aromen von dunkler  
Schokolade und Kräutern <sup>L</sup>

Red 0,25 l  
Weingut Gernot und 0,75 l  
Heike Heinrich, Gols, Württemberg  
trocken, kräftige Würze,  
intensive Kirscharomatik <sup>L</sup>

## Rotwein – Italien

Tratturi Primitivo 0,25 l  
Puglia I.G.P. 0,75 l  
Cantine San Marzano, San Marzano, Apulien  
trocken, intensives Bukett, saftige dunkle  
Frucht, würzig <sup>L</sup>

## Roséwein – Italien

Bardolino Chiaretto 0,25 l  
Classico Rosé 0,75 l  
„Val dei Molini“, Cantina di Custoza  
Sommacampagna, Venetien  
fruchtig, saftige Struktur, Aroma von  
Erd- und Himbeeren <sup>L</sup>



# Getränke – alkoholfrei

## Erfrischungsgetränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l 0,75 l
Coke Zero <sup>2,3,4,4a</sup>	0,3 l
Coca-Cola <sup>2,3</sup>	0,3 l 0,5 l
Cola Mix <sup>2,3</sup>	0,3 l 0,5 l
Fanta <sup>1,2</sup>	0,3 l
Evian	0,5 l
Münchner Wasser (classic/natur)	0,3 l 0,5 l
Eistee Zitrone	0,3 l
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2 l
Red Bull <sup>2,3,3a,6</sup>	0,2 l

## Fruchtschorlen

Apfelsaftschorle (naturtrüb)	0,5 l
Johannisbeerschorle	0,5 l
Mangoschorle	0,5 l

## Fruchtsäfte und -nektar

Orangensaft (frisch gepresst)	0,2 l 0,5 l
Apfel (naturtrüb)	0,2 l
Johannisbeer	0,2 l
Mango	0,2 l

Alle Preise auf dieser Karte sind Inklusivpreise

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> koffeinhaltig, <sup>3a</sup> erhöhter Koffeingehalt, <sup>4</sup> mit Süßungsmittel, <sup>4a</sup> enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>5</sup> chininhaltig, <sup>6</sup> mit Taurin, <sup>7</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>8</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>9</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>10</sup> mit Phosphat, <sup>11</sup> geschwefelt, <sup>12</sup> geschwärzt, <sup>13</sup> gewachst

<sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>A1</sup> Weizen, <sup>A2</sup> Roggen, <sup>A3</sup> Gerste, <sup>A4</sup> Hafer, <sup>A5</sup> Dinkel, <sup>B</sup> Krebstiere, <sup>C</sup> Eier, <sup>D</sup> Fische, <sup>E</sup> Erdnüsse, <sup>F</sup> Sojabohnen, <sup>G</sup> Milch, <sup>H</sup> Schalenfrüchte, <sup>H1</sup> Mandeln, <sup>H2</sup> Haselnüsse, <sup>H3</sup> Walnüsse, <sup>H4</sup> Cashewnüsse, <sup>H6</sup> Paranüsse, <sup>H7</sup> Pistazien, <sup>H8</sup> Macadamianüsse, <sup>I</sup> Sellerie, <sup>J</sup> Senf, <sup>K</sup> Sesamsamen, <sup>L</sup> Schwefeldioxid und Sulfite, <sup>M</sup> Lupinen, <sup>N</sup> Weichtiere



# Münchner Genuss seit 1883

## Es begann in der Isarvorstadt ...

Bereits 1883 eröffnete Max Rischart sen. eine Bäckerei in der Ickstattstraße in der Münchner Isarvorstadt. Damals konnte er noch nicht ahnen, dass einmal gut acht Millionen Menschen im Jahr in die Geschäfte und Cafés seines Namens strömen würden. Fünf Generationen haben sich seither um das Wachsen und Gedeihen von Rischart's Backhaus gekümmert.

## Am Marienplatz seit 1932

Max Rischart jun. prägte ab 1906 den Qualitätsbegriff, der für die Firma auch heute noch Gültigkeit hat. Er führte die Bäckerei durch die Wirren des Ersten Weltkrieges und die folgenden wirtschaftlichen Krisenjahre. Auch gelang es ihm erstmals in zentraler Stadtlage am Marienplatz 18 Fuß zu fassen.

In der dritten Generation heiratete die Tochter Marianne Rischart Franz Müller, der ebenfalls aus einer angesehenen Münchner Bäckerfamilie stammte. Zusammen bauten sie nach dem Krieg das stark getroffene Unternehmen am Marienplatz und der Fraunhoferstraße wieder auf und erweiterten es entsprechend der wachsenden Nachfrage.

## RischArt\_Projekte

Gerhard Müller-Rischart leitete in der vierten Generation das Backhaus. Er eröffnete weitere sieben Filialen in Münchens Bestlagen und begann auf einem anderen Gebiet völlig neue Wege zu gehen: Seit 1983, dem 100-jährigen Bestehen des Unternehmens, fördert Rischart mit großem Engagement junge Künstler, die unter verschiedenen Rahmenbedingungen Kunst in den öffentlichen Raum bringen. 2008 erhielt Gerhard Müller-Rischart für sein Kunstsponsoring und seine Verdienste für die Stadt die Auszeichnung „München leuchtet“ in Gold. 2013 wurden die RischArt\_Projekte

mit dem „Deutschen Kulturförderpreis“ ausgezeichnet und 2015 erhielt er schließlich das Bundesverdienstkreuz am Bande.

## Die aktuelle Generation

2009 übernahm Magnus Müller-Rischart die Firma in fünfter Generation. Seine Aufgabe ist es nun das traditionsreiche und krisengeprüfte Familienunternehmen sicher in die schnelllebige, aber auch chancenreiche Zukunft zu steuern und die Balance zwischen Tradition und Moderne zu halten.

Mit dem Café Kaiserschmarrn – dem Geheimtipp auf dem Münchner Oktoberfest – und dem Rischart Online-Shop mit ausgesuchten Spezialitäten sind die Fühler bereits in neue Vertriebskanäle ausgestreckt.

## Qualität ist Zukunft

Zukunft bedeutet bei Rischart aber auch Besinnung auf das altbewährte Erfolgsrezept: die Rischart Qualität, für die dem Unternehmen unter anderem im Jahr 2012 der Bayerische Qualitätspreis und in den Jahren 2009 sowie 2015 der Staatsehrenpreis für das Bayerische Bäckerhandwerk verliehen wurde. Jeden Tag schaffen über 100 motivierte Bäcker und Konditoren in der mit zahlreichen Architekturpreisen ausgezeichneten Backstube im Herzen Münchens in meisterhafter Handarbeit Produkte für höchsten Genuss. Die Pflege einer nachhaltigen Unternehmenskultur ist der oberste Anspruch von Rischart's Backhaus um einen wertvollen Beitrag zur Münchner Lebensqualität zu leisten.

Ihr Magnus Müller-Rischart

