

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 10,20
Carpaccio vom Rinderfilet an Basilikum-Vinaigrette und Parmesan Spänen dazu Butter und ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
Kleiner gemischter Salat der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 3,90



Suppen

Tagessuppe	€ 4,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 4,70
Rucola Cremesuppe mit Lachsstreifen dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide,(Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 5,90
Knoblauchcremesuppe (Spezialität des Hauses) dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 4,90



Warme Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose, Weichtiere</i>	€ 8,60
Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Krebstiere/-erzeugnisse</i>	€ 14,40

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

Restaurant Ratsstuben

Die Klassiker

	kleinere Portion ()	
Linsen mit einem Paar Saitenwürstchen und gerauchtem Schweinebauch ²⁺³ , dazu handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>		€ 9,90
Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 10,50
Hausgemachte Maultaschen an Trollingersauce dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 10,30
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 9,90)	€ 14,80
Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 9,50)	€ 14,50

Vegetarische Gerichte

Mediterranes Pfannen Gemüse auf Kräuterrösti mit Mozzarella Käse überbacken <i>Milch/-erzeugnisse,</i>		€ 11,80
Gegrillte Zucchinischeiben in der Käse-Ei- Hülle auf Tomatennudeln mit Tomatenconcasse dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 12,90
Frische Pfifferling in Kräutersahnesauce dazu Semmelknödel und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 16,90
Linsen-Süßkartoffel-Curry im Reisrand dazu Blattsalate der Saison (Vegan, glutenfrei, laktosefrei)		€ 12,90

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail	Atomic Cat	Hugo
mit Früchtespieß erfrischende Saftmischung 0,2 l € 3,90	Ein alkoholfreier Cocktail mit Orangensaft und Tonic 0,3 l € 4,70	Proseccoschorle mit Holundersirup und Minze 0,25 l € 5,90
Aperol Spreezer Weißwein, Aperol, Soda mit Eis und Zitrusfrucht 0,2 l € 4,50	Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda mit Eis und Zitrusfrucht 0,2 l € 4,90	

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

	kleinere Portion ()	
Schwäbischer Sauerbraten dazu dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	(€ 14,60)	€ 16,90
Tafelspitz mit Gemüsestreifen an Sahnemeerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 14,90)	€ 17,90
Schweinelendchen – Echterdinger Art - mit Champignons, handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 15,90)	€ 18,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 21,90
Grillteller - Schweinelendchen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben ₂₊₃ und Pommes-Frites dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 19,90
Ratsstubenteller - Medaillons vom Schwein und Rind mit frischen Pfifferlingen dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 18,50)	€ 22,70

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronenbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 14,90
Schollenfilet „ Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckwürfelchen und neue Petersilienkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 20,90
Filets von der Dorade mit frischen Pfifferlingen und Tomatenwürfelchen dazu Basmatireis und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 21,80
Körsthal Forelle (ohne Gräten)“ Müllerin Art“ dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 20,80

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

Restaurant Ratsstuben



Schlemmereien vom Lamm

kleinere Portion ()

Lammleberscheiben - Münsinger Alb Lamm in Salbeibutter gebraten mit glacierten Apfelspalten dazu Kartoffelpüree und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 16,90
Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 16,70)	€ 19,90
Lammrücken, rosa gebraten – Münsinger Alb Lamm mit Bauernbrotkruste dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 18,90)	€ 23,90

Unsere Weinempfehlung

2015 Cuprum Lichtenberg
Lemberger
Bottwartaler Winzer

fruchtbetont, harmonisch
vollmundig

0,1 l | € 3,40
0,2 l | € 5,40
0,7 l | € 18,90

2014 Acolon
Remstalkellerei
QbA Württemberg

würzig, sehr kräftig,
tanninbetont

0,1 l | € 3,40
0,2 l | € 5,40
0,7 l | € 18,90

2015 Gipskeuper
Trollinger Gutswein trocken
Weingut Gerhard Aldinger

*Der Gipskeuper Trollinger trocken
ist ein körperreicher und
markanter Trollinger, ein
Musterbeispiel eines perfekten
Trollingers aus Württemberg in
der Literflasche.*

0,1 l | € 3,40
0,25 l | € 5,60
1,0 l | € 22,40

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

LEICHTE SOMMERKÜCHE

Carpaccio von Tomaten-Mozzarellakäse an Basilikum-Pesto-Sauce dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 9,50
Schwäbischer Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen dazu Röstkartoffeln <i>Senf/-erzeugnisse</i>	€ 9,90
Spätzle Salat handgeschabte Spätzle mit Frühlingszwiebeln, Champignons Ruccola und gebackenen Dorfkäsestangen <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 10,90
Salat von hausgemachten Maultaschen mit Radieschen, Frühlingszwiebeln auf Blattsalaten angerichtet an Sauce Vinaigrette <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 10,80
Matjesfilet –Hausfrauen Art mit Apfelstückchen, Gurkenstückchen, Zwiebelringe in Sauerrahmdressing, dazu neue Petersilienkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
Tafelspitzsülze –Spezialität des Haus an Schalotten Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln <i>Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 12,90
Frischlachsscheiben in Olivenöl gebraten auf Pestonudeln dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 17,90
Gegrillte Avocado Fächer mit sommerlichen Blattsalaten und Erdbeeren an Himbeerdressing dazu ofenfrisches Baguette <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
Salat vom Tafelspitz mit Tomaten, Radieschen, Salatgurken an Sauce Vinaigrette dazu Röstkartoffeln <i>Senf/-erzeugnisse</i>	€ 13,80

Unsere Weinempfehlung

**2015 Cuprum Lichtenberg
Riesling
Bottwartaler Winzer**
*Fruchtbetonter harmonischer und
unkomplizierter Wein, der einfach
Freude macht*

0,1 l | € 3,30
 0,2 l | € 5,00
 0,7 l | € 17,70

**2015 Chardonnay
Remstalkelerei
QbA Württemberg**
*frischer, weich aromatischer
Charakter*

0,1 l | € 3,30
 0,2 l | € 5,00
 0,7 l | € 17,50

**2016 Asparagus Rivaner
Fellbacher Weingärtner**
*ein frischer Wein mit dezenter
Säure.*
*Weinempfehlung zu unseren
Spargelgerichten*

0,1 l | € 3,40
 0,2 l | € 5,30
 0,75 l | € 18,70

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

Rumpsteak		kleinere Portion ()	
ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter (200 Gramm) oder 250 Gramm <i>Milch/-erzeugnisse</i>		(€ 16,60)	€ 20,80
Filetsteak			
ein zartes Stück von der Rinderlende mit einem edel-saftigen Geschmack dazu Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter (200 Gramm) oder 250 Gramm <i>Milch/-erzeugnisse</i>		(€ 19,60)	€ 24,50
Beilagen zu den Steaks:			
Wilde Kartoffelecken	<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>		€ 3,30
Kartoffelkroketten	<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 3,30
Pommes-Frites			€ 3,30
Röstkartoffeln			€ 3,40
Handgeschabte Spätzle	<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 3,30
Folienkartoffeln mit Kräuterquark gefüllt	<i>Milch/-erzeugnisse</i>		€ 3,80
Salate der Saison (Mittelteller)	<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 4,50
Gemüseteller der Saison	<i>Milch/-erzeugnisse, Mandeln</i>		€ 4,50

Wie hätten Sie es gerne?

englisch – medium - durch

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

Restaurant Ratsstuben

Häppchen (sonntags erst ab 17:30 Uhr)

Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 9,30
1 Paar Kalbsbratwürste ²⁺³ mit Kartoffelsalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 8,80
Graf Zeppelin goldbraunes Baguette gefüllt mit panierten Schweinerückenschnitzel, Blattsalat, Gurkenscheiben und Tomatenscheiben <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 9,90
Salatplatte mit Salaten der Saison dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 8,90
Salatplatte mit Salaten der Saison und warmen Putenstreifen dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 12,90
Allgäuer Bauernhäppchen Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterquarkcreme gefüllt dazu bunte Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 9,30
Ofenkartoffel - Gutsherren Art mit hausgemachter Kräuterquarkcreme und zarten Putenbruststreifen gefüllt dazu bunte Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 13,90

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!

Restaurant Ratsstuben

Desserts

Gemischtes Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 4,90
Frozen Cappuccino Coole Idee: Herrlich cremiger Cappuccino, eiskalt mit Eis mit Vanillegeschmack und Baily's Likör (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 5,20
Kaffee Amaretto Eis mit Vanillegeschmack aufgefüllt mit Kaffee und Amaretto garniert mit Sahne und Krokant (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 5,50
Eis für Genießer Eis mit Vanillegeschmack (7) und heißen Himbeeren und Sahne <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,40
Schokoladentörtchen an karamelisierten Pfirsich- Spalten <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,50
Hausgemachtes Joghurt-Minz Parfait auf marinierten Gartenbeeren <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,60
Erdbeer- Tiramisu mit Erdbeeren garniert <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 6,50
Schwarzwald-Eisbecher (mit Alkohol) mit marinierten heißen Sauerkirschen und Schwarzkirsche- Mandelmilcheis <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,70
Erdbeeren mit Erdbeerlikör mariniert dazu Vanille-Eis und Stracciatella Eis (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel, Apfelkühle)</i>	€ 6,80
Panna Cotta mit Waldfruchteis auf Beerengrütze <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,60

Liebe Gäste, wir sind dazu verpflichtet gesetzliche Bestimmungen einzuhalten.
Daher haben Sie hier eine Liste möglicher Zusatzstoffe.
Die Zusatzstoffe bedeuten in keinem Fall, dass wir unsere Speisen für Sie nicht frisch zubereiten!

- 1) mit Geschmacksverstärker
- 2) mit Phosphat
- 3) mit Konservierungsstoff oder Nitrit Pökelsalz
- 4) geschwärzt
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Antioxidationsmittel
- 7) mit Farbstoff Carotin

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen!