

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich
dazu ofenfrisches Baguette € 10,20
Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Carpaccio vom Rinderfilet an Basilikum-Vinaigrette
und Parmesan Spänen dazu Butter und ofenfrisches Baguette € 11,90
Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Gemischter Salat der Saison € 4,20
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Suppen

Tagessuppe € 4,40

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 4,60
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Klare Fischsuppe mit Edelfischstückchen und Gemüsestreifen
dazu ofenfrisches Baguette € 5,90
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Fischerzeugnisse

Feines Sahnesüppchen vom Stangenspargel mit
Spargelstückchen dazu ofenfrisches Baguette € 5,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Knoblauch Cremesuppe (Spezialität des Hauses)
dazu ofenfrisches Baguette € 5,40
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Bärlauch Cremesuppe mit Gemüsewürfelchen
dazu ofenfrisches Baguette € 5,80
Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Warme Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter
dazu ofenfrisches Baguette € 8,80
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose, Weichtiere

Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen
Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette € 14,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Krebstiere/-erzeugnisse


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
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 10,90
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

Kräuterflädle gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse dazu geröstete Pinienkerne und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 13,60
Spargelragout vom grünen und weißen Spargel im Reisrand mit Sauce Hollandaise überbacken <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 16,90
Bärlauch-Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 10,90
Kartoffelrösti mit Ratatouille Gemüse und Blattsalate der Saison (Veganes Gericht) <i>Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 13,90

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail mit Früchtespieß erfrischende Saftmischung 0,2 l € 3,90	Atomic Cat Ein alkoholfreier Cocktail mit Orangensaft und Tonic 0,3 l € 4,70	Hugo 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 handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	(€ 14,80)	€ 17,40
Schweinelendchen – Echterdinger Art - mit Champignons handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 16,50)	€ 19,80
Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln 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 Waldpilzen dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 18,50)	€ 22,90

Fischgerichte

Victoria Barschfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 15,90
Duett von Lachs- und Zanderfilet dazu feine Bärlauchsahnenudeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 20,90
Filets von der Dorade auf jungem Blattspinat dazu Basmatireis und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 22,90
Körschtal 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!

Schlemmereien vom Lamm

kleinere Portion ()

Lammleberscheiben - Münsinger Alb Lamm
 in Salbeibutter gebraten mit glacierten Apfelspalten
 dazu Kartoffelpüree und Salate der Saison € 17,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm
 Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet
 dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison (€ 16,90) € 20,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Lammrücken, rosa gebraten – Münsinger Alb Lamm
 mit Bauernbrotkruste dazu Gemüse der Saison
 und Kartoffelkrusteln (€ 19,30) € 23,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Unsere Weinempfehlung

**2015 Edition Aurum
 Lemberger
 im Eichenfass gereift
 Bottwartaler Winzer**

*Dezentes Fruchtspiel von Kirsche,
 Heidel- und Brombeeren. Süffig-
 samtig, Gerbstoffe sind gut
 integriert, harmonisch, lang
 anhaltender Abgang.*

0,1 l | € 3,60
 0,2 l | € 5,80
 0,7 l | € 20,90

**2015 Acolon
 Remstalkellerei
 QbA Württemberg**

*würzig, sehr kräftig,
 tanninbetont*

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

**2017 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

Lauwarmer Spargelsalat an Sauce Vinaigrette
 mit Blattsalaten der Saison dazu ofenfrisches Baguette € 17,80
Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Bruchsaler Stangenspargel –250gr.
 mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
 dazu neue Kartoffeln oder Kräuterflädle € 21,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

dazu empfehlen wir...

... Roher gekochter Schinken 2+3 € 5,90
 ... Filet von der Dorade an Riesling Sauce € 10,90
 ... Rumpsteak 160 Gramm € 15,80

Spargelrolle - nach Art des Hauses
 Kräuterflädle mit gekochtem Schinken 2+3 und Spargel gefüllt
 mit Sauce Hollandaise überbacken € 24,80
Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Schweinerückensteak mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise,
 Rahmchampignons und Kartoffelkroketten € 24,90
Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Medaillons vom Schwein mit frischem Stangenspargel,
 dazu Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln € 26,90
Eier/-erzeugnisse



W ein des Monats

**Collegium Wirtemberg
 Chardonnay trocken 2016
 Deutscher Qualitätswein
 Weingärtner Rotenberg & Uhlbach**

Geschmacksrichtung: trocken fruchtig
 Exotische, komplexe Fruchtaromatik mit schöner Säure.
 Gut Strukturiert und lang anhaltend

Trinktemperatur: 8-10 °
 Alkoholgehalt: 13.0 % vol enthält Sulfite

0,2 l € 5,60
 0,7 l € 20,90

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

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

Rumpsteak

ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak
mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter

(200 Gramm) oder 250 Gramm

Milch/-erzeugnisse

kleinere Portion ()

(€ 17,60) € 21,80

Filetsteak

ein zartes Stück von der Rinderlende
mit einem edel-saftigen Geschmack
dazu Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter

(200 Gramm) oder 250 Gramm

Milch/-erzeugnisse

(€ 20,60) € 25,50

Beilagen zu den Steaks:

Wilde Kartoffelecken *Glutenhaltiges Getreide, Weizen* € 3,30

Kartoffelkroketten *Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse* € 3,30

Pommes-Frites € 3,30

Röstkartoffeln € 3,40

Handgeschabte Spätzle *Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse* € 3,30

Folienkartoffeln mit Kräuterquark gefüllt *Milch/-erzeugnisse* € 3,80

Salate der Saison (Mittelteller) *Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse* € 4,50

Gemüseteller der Saison *Milch/-erzeugnisse, Mandeln* € 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>	€ 4,80
Gemischtes Eis mit Sahne (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 5,30
Frozen Cappuccino Coole Idee: Herrlich cremiger Cappuccino, eiskalt mit Eis mit Vanillegeschmack und Bailys 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>	€ 5,40
Eis für Genießer Eis mit Vanillegeschmack (7) und heißen Himbeeren und Sahne <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,50
Guave-Mango-Eis mit Schokoladentörtchen <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,80
Salat von frischen Früchten mit zwei verschiedenen Sorbets <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,60
Hausgemachtes Erdbeer- Tiramisu mit Erdbeeren garniert <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 6,50
Bananensplit Vanilleeis (7) und Schokoladeneis mit Banane und Schokoladensauce <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,80
Erdbeeren mit Erdbeerlikör mariniert dazu Vanille-Eis und Stracciatella Eis (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel, Apfelküchle)</i>	€ 6,90

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 Nitritpökelsalz
4) geschwärzt
5) mit Süßungsmittel
6) mit Antioxidationsmittel
7) mit Farbstoff Carotin

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