

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Hausegeizter 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

Kleiner gemischter Salat der Saison € 3,90
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse



Suppen

Tagessuppe € 4,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 4,50
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Feine Sahnesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kracherle
dazu ofenfrisches Baguette € 5,30
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Knoblauchcremesuppe (Spezialität des Hauses)
dazu ofenfrisches Baguette € 5,20
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Wildkraftbrühe mit Rehlößchen und Gemüsestreifen
dazu ofenfrisches Baguette € 5,80
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse



Warme Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter
dazu ofenfrisches Baguette € 8,60
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose, Weichtiere

Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen
Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette € 14,40
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
Leber- und Griebenwürste ²⁺³ auf Filderspitzkraut dazu handgeschabte Spätzle <i>Sulfite, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</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
Badisches Schäufele mild gepökelt dazu erntefrisches Filderweinkraut und Kartoffelpüree <i>Sulfite, Milch/-erzeugnisse</i>		€ 12,90
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

Kürbisragout mit gebackenen Ziegenkäsebällchen (Biofrischkäse) im Reisrand dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 12,90
Spinatknödel in Käse-Sahne-Sauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfite</i>		€ 10,90
Grünkernküchle auf Currygemüse in feiner Kokoscremesauce dazu gebratene Waldpilze (Veganes Gericht) <i>Soja/-erzeugnisse</i>		€ 11,80

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 Apfelrotkohl und Semmelknödel <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 Filderweinkraut und handgeschabte Spätzle, kleine Maultasche <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)	€ 22,90

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronenbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>			€ 15,40
Frischlachsscheiben in Olivenöl gebraten auf Pestonudeln dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>			€ 19,90
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>			€ 21,90
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 € 16,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm
 Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet
 dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison (€ 16,70) € 19,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Lammrücken, rosa gebraten – Münsinger Alb Lamm
 mit Bauernbrotkruste dazu Gemüse der Saison
 und Kartoffelkrusteln (€ 18,90) € 23,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse



Wein des Monats

**Collegium Wirtemberg
 Chardonnay trocken 2014
 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 € 19,80

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

Leckereien vom heimischen Wild

kleinere Portion ()

Rehragout mit frischen Waldpilzen und Preiselbeerbirne, dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	(€ 15,90)	€ 18,50
Rehkeulenbraten mit Pfifferlingen*, dazu handgeschabte Spätzle, Preiselbeerbirne und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	(€ 16,40)	€ 19,90
Leckereien vom Reh an Kirschsauce Rehsteak aus der Keule, Rehkotelettes und Rehfilets mit Pfifferlingen*, Preiselbeerbirne dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	(€ 19,60)	€ 24,70

Herbstliche Schlemmereien

Hähnchenbrustfilet auf Süßkartoffel-Kürbisragout dazu Butterreis und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 18,90
Herbstlicher Salat mit gebratenem Kürbis, karamellisierter Birne, mit gebackenen Bergkäsestangen und Walnüssen dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>		€ 12,90

Unsere Weinempfehlung

**2015 Cuprum Lichtenberg
Lemberger
Bottwartaler Winzer**

*fruchtbeton, 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!

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

Rumpsteak kleinere Portion ()
ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak
mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter
(200 Gramm) oder 250 Gramm (€ 16,60) € 20,80
Milch/-erzeugnisse

Filetsteak
ein zartes Stück von der Rinderlende
mit einem edel-saftigen Geschmack
dazu Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter
(200 Gramm) oder 250 Gramm (€ 19,60) € 24,50
Milch/-erzeugnisse

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	€ 4,50
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Gemischtes Eis mit Sahne (7)	€ 4,90
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Frozen Cappuccino	
Coole Idee: Herrlich cremiger Cappuccino, eiskalt mit Eis mit Vanillegeschmack und Baily's Likör (7)	€ 4,90
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Kaffee Amaretto	
Eis mit Vanillegeschmack aufgefüllt mit Kaffee und Amaretto garniert mit Sahne und Krokant (7)	€ 4,90
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Eis für Genießer	
Eis mit Vanillegeschmack (7) und heißen Himbeeren und Sahne	€ 6,40
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Schokoladentörtchen auf mariniertem Mango Ragout	€ 6,50
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Hausgemachtes Joghurt-Minz Parfait auf marinierten Bühlertaler Zwetschgen (mit Alkohol)	€ 6,60
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Schwarzwald-Eisbecher (mit Alkohol) mit marinierten heißen Sauerkirschen und Schwarzkirsche- Mandelmilcheis	€ 6,70
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Eiscreme Caramelita auf karamellisierten Birnenspalten	€ 6,60
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	
Apfelküchle auf Vanillesauce dazu Eis Vanillegeschmack (7)	€ 6,70
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel, Apfelküchle)</i>	
Zwetschgenknödel auf Vanille-Sauce dazu Vanille-Eis	
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	

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!