

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich, dazu ofenfrisches Baguette	€ 9,90
<i>Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet an Basilikum-Vinaigrette, dazu Butter und ofenfrisches Baguette	€ 11,80
<i>Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	

Suppen

Tagessuppe	€ 4,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 4,40
<i>Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne dazu ofenfrisches Baguette	€ 4,40
<i>Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	
Knoblauchcremesuppe (Spezialität des Hauses) dazu ofenfrisches Baguette	€ 4,50
<i>Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	
Bärlauch Cremesuppe mit Gemüsewürfelchen dazu ofenfrisches Baguette	€ 4,80
<i>Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	
Sahnesüppchen vom frischen Stangenspargel mit Spargelstückchen und ofenfrisches Baguette	€ 4,90
<i>Milch/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, (Weizen)</i>	

Warme Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter dazu ofenfrisches Baguette	€ 8,40
<i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose, Weichtiere</i>	
Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette	€ 13,90
<i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Krebstiere/-erzeugnisse</i>	

Für den kleineren Hunger

Putenschnitzel Natur mit Rahmsauce, dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison	€ 8,90
<i>Glutenhaltiges Getreide Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	
Schweinerückenschnitzel paniert mit Pommes-Frites dazu Salate der Saison	€ 9,50
<i>Glutenhaltiges Getreide Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	

Restaurant Ratsstuben

Die Klassiker

Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art –mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse</i>	€ 8,90
Hausgemachte Maultaschen an Trollingersauce dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse</i>	€ 9,90
Saure Kalbskutteln pikant dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse, Sellerie/–erzeugnisse</i>	€ 9,80
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes–Frites dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse</i>	€ 14,20
Sahneschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse</i>	€ 14,60
Zarte Putenbruststeaks mit Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark gefüllt dazu Salate der Saison <i>Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse</i>	€ 14,70
Bierbraten vom Hohenloher Schwein an Zwiebelsauce dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite</i>	€ 14,90

Vegetarische Gerichte

Dinkel–Bärlauch Spätzle mit herzhaftem Bühlertaler Dorf Käse überbacken dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Dinkel, Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse</i>	€ 10,90
Kräuterflädle mit jungem Spinat und Schafskäse gefüllt und gerösteten Pinienkerne dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/–erzeugnisse, Senf/–erzeugnisse, Eier/–erzeugnisse</i>	€ 12,30
Tagliatelle mit Tofu–Gemüse–Bolognese dazu Blattsalate der Saison (VEGAN) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/–erzeugnisse, Soja/–erzeugnisse, Sellerie/–erzeugnisse</i>	€ 12,60

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail

mit Früchtespieß
erfrischende
Saftmischung

€ 3,90

Atomic Cat

Ein alkoholfreier Cocktail mit
Orangensaft und Tonic

€ 4,70

Hugo

Proseccoschorle
mit Holundersirup
und Minze

€ 5,90

Aperol Spreezer

Weißwein, Aperol, Soda
mit Eis und Zitrusfrucht

€ 4,20

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda
mit Eis und Zitrusfrucht

€ 4,30

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

kleinere Portion ()

Filetteller – Schwabenstreich Schweinelendchen auf Käsespätzle mit Speckscheiben 2,3, dazu Salate der Saison		€ 18,70
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		
Gesotterter Tafelspitz mit Gemüsestreifen in Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	(€ 14,30)	€ 16,90
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		
Schwäbischer Sauerbraten dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison	(€ 13,90)	€ 16,40
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		
Schweinelendchen – Echterdinger Art mit Champignons, handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison	(€ 15,90)	€ 18,90
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		
Zwiebelrostbraten mit geschmälzten Zwiebeln dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison		€ 19,90
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		
Grillpfännle Schweinelendchen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben 2+3 und Pommes-Frites dazu Salate der Saison		€ 19,80
<i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		
Ratsstubenteller Medaillons vom Schwein und Rind mit frischen Waldpilzen dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln	(€ 17,60)	€ 20,70
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronenbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison		€ 13,90
<i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		
Filets vom Rotbarsch in Olivenöl gebraten an feiner Fischsauce dazu Schwarzwurzelgemüse und Basmatireis		€ 19,80
<i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		
Filets vom Saibling auf jungem Spinat mit gebratenen Kirschtomaten dazu Butternudeln		€ 20,90
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

kleinere Portion ()

Rumpsteak

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

(200 Gramm) oder 250 Gramm

(€ 15,80) € 19,30

Milch/-erzeugnisse

Filetsteak

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

(200 Gramm) oder 250 Gramm

(€ 18,60) € 21,90

Milch/-erzeugnisse

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 *Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse* € 4,50

Gemüseteller der Saison *Milch/-erzeugnisse, Mandeln* € 4,50

Wie hätten Sie es gerne?

englisch – medium – durch

Restaurant Ratsstuben

Häppchen

Käsebrot fein garniert mit Eiern und Zwiebelringen <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 5,90
Schinkenbrot mit gekochtem und rohem Schinken 2+3 <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 6,40
Toast Hawaii 2+3 mit Schinken, Ananas und Käse überbacken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 7,90
1 Paar Kalbswürste 2+3 mit Kartoffelsalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 7,90
Allgäuer Bauernhäppchen Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterquarkcreme gefüllt, dazu bunte Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 8,70
Schwäbischer Wurstsalat 2+3 mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert, dazu Brot <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 8,70
Schweizer Wurstsalat 2+3 mit Schinkenwurst und Käse fein garniert, dazu Brot <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 8,90
Graf Zeppelin goldbraunes Baguette gefüllt mit panierten Schweinerückenschnitzel, Blattsalat, Gurkenscheiben und Tomatenscheiben <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 8,90
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignonscheiben, und Blattsalaten der Saison, dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
Ofenkartoffel – Gutsherren Art mit hausgemachter Kräuterquarkcreme gefüllt und zarten Putenbruststreifen, dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 12,50

Salate

Salate der Saison dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 4,50
Salatplatte mit Salaten der Saison, dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 7,90
Salatplatte mit Salaten der Saison und warmen Putenstreifen dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 11,90

Restaurant Ratsstuben

Desserts

Gemischtes Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 4,50
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>	€ 4,80
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>	€ 4,90
Gemischtes Eis mit Sahne (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 4,90
Apfelküchle auf Vanillesauce dazu Eis Vanillegeschmack (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel, Apfelküchle)</i>	€ 6,20
Eis für Genießer Eis mit Vanillegeschmack (7) und heißen Himbeeren und Sahne <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,20
Schwarzwald-Eisbecher mit marinierten heißen Sauerkirschen und Eis mit Vanillegeschmack (7) (mit Alkohol) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,20
Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mariniert dazu Vanille – Eis und Sahnehaube (mit Alkohol) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,30
Sorbet Variation von der Erdbeere, Johannisbeere und Passionsfrucht <i>kann Spuren von Nüssen, Getreide (Eiswaffel) und Milch enthalten</i>	€ 6,50
Hausgemachtes Erdbeer- Tiramisu mit Früchten garniert auf Karamellspiegel (mit Alkohol) <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Tiramisu)</i>	€ 6,60
Frische Erdbeeren mit Mascarpone Schaum überbacken dazu Vanille – Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-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 Nitritpökelsalz

4) geschwärzt

5) mit Süßungsmittel

6) mit Antioxidationsmittel

7) mit Farbstoff Carotin

Restaurant Ratsstuben

Schlemmereien

Kleinere Portion ()

Lammleberscheiben – Münsinger Alb Lamm in Salbeibutter gebraten, mit glacierten Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 15,90
Lammkeulenbraten auf Ablinsen Gemüse dazu Bärlauch Dinkel Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Dinkel, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-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 marktfrisches Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 18,90) € 23,90
Körschtal Forelle (ohne Gräten)“ Müllerin Art“ dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>	€ 19,80



W ein des Monats

Ein frischer Wein mit dezenter Säure
Aromen von Süßkirsche
Enthält Sulfite

Geschmacksrichtung: trocken fruchtig
Empfehlung: diesen frischen Wein
genießen Sie am besten gut gekühlt
zu leichten Gerichten.

Trinktemperatur: 10–12 ° C
Alkoholgehalt: 12.00 % vol
Säuregehalt: 5.20 g/l
Restsüße: 5.20 g/l

0,2 l € 4,90
0,7 l € 17,80

Bruchsaler Stangenspargel

Lauwarmer Spargelsalat an Sauce Vinaigrette
 mit frischen Kräutern, dazu ofenfrisches Baguette € 16,80
Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Bruchsaler Stangenspargel –250gr.
 mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
 dazu neue Kartoffeln oder Kräuterflädle € 19,70
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

dazu empfehlen wir...

- ... Roher gekochter Schinken ²⁺³ € 5,90
- ... Körnerpoulardenbrust € 7,80
- ... Filet vom Saiblingsfilet an Rieslingsauce € 9,30
- ... Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter 160 g € 12,50

Spargelrolle – nach Art des Hauses
 Kräuterflädle mit gekochtem Schinken ²⁺³ und Spargel gefüllt
 mit Sauce Hollandaise überbacken € 21,80
Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Schweinerückensteak mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise,
 Rahmchampignons und Kartoffelkroketten € 21,90
Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Medaillons vom Schwein mit frischem Stangenspargel,
 dazu Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln € 23,90
Eier/-erzeugnisse

Rinderfiletscheiben mit frischem Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
 überbacken auf Blattspinat dazu Kartoffelkrusteln € 28,90
Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay
 Remstalkellerei
 QbA württemberg
 2013
*frischer, weich
 aromatischer Charakter*

0,1 l | € 3,00
 0,2 l | € 4,60
 0,7 l | € 16,40

Gipskeuler Riesling
 Gutswein
 Weingut Gerhard Aldinger
 QbA Württemberg
 2014
*die rassige Säure verleiht
 diesem Riesling einen
 frischen Charakter*

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

Cuprum Grossbottwarer
 Lichtenberg Riesling
 Bottwartaler Winzer
 2013
*Fruchtbetonter
 harmonischer und
 unkomplizierter Wein, der
 einfach Freude macht*

0,1 l | € 3,00
 0,2 l | € 4,70
 0,7 l | € 16,90