

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

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

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
dazu ofenfrisches Baguette € 4,90
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, Ei/-erzeugnisse</i>		€ 10,50
Hausgemachte Maultaschen an Trollingersauce dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		€ 10,30
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	(€ 9,90)	€ 14,80
Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	(€ 9,50)	€ 14,50

Vegetarische Gerichte

Grünkernküchle auf Pfannengemüse dazu Salate der Saison <i>Sellerie/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 13,60
Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 11,90
Gemüse der Saison in pikanter Currysauce mit gebratenen Pfifferlingen dazu Basmatireis (vegan) <i>Milch/-erzeugnisse,</i>		€ 11,80
Kartoffelrösti mit Tomate und Mozzarella-Käse überbacken dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 12,90

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail mit Früchtespieß erfrischende Saftmischung 0,2 l € 3,90	Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren 0,3 l € 5,80	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 ()

Frische Pfifferling in Kräutersahnesauce dazu Semmelknödel und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 17,20
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 Pfifferlingen 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
Filets von der Dorade mit frischen Pfifferlingen auf Pfannengemüse dazu Basmatireis <i>Fisch/-erzeugnisse, Sellerie/-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 <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 17,90
Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 16,90)	€ 20,90
Lammrücken, rosa gebraten – Münsinger Alb Lamm mit Bauernbrotkruste dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 19,30)	€ 23,90

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.*

0,11 | € 3,60
0,21 | € 5,80
0,71 | € 20,90

**2015 Acolon
Remstalkellerei
QbA Württemberg**

würzig, sehr kräftig, tanninbetont

0,11 | € 3,40
0,21 | € 5,40
0,71 | € 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

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

LEICHTE SOMMERKÜCHE

Carpaccio von Tomaten und Mozzarella-Käse an Basilikum-Pesto-Sauce dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 9,90
Schwäbischer Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen dazu Röstkartoffeln <i>Senf/-erzeugnisse</i>	€ 10,80
Spätzle Salat handgeschabte Spätzle mit Frühlingszwiebeln, Champignons Ruccola und gebackenen Dorfkäsestangen <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 11,70
Salat von hausgemachten Maultaschen mit Radieschen, Frühlingszwiebeln auf Blattsalaten angerichtet an Sauce Vinaigrette <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 11,90
Matjesfilet –Hausfrauen Art mit Apfelstückchen, Gurkenstückchen, Zwiebelringe in Sauerrahmdressing, dazu neue Petersilienkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
Tafelspitzsülze –Spezialität des Hauses an Schalotten Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln <i>Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 13,50
Frischlachsscheiben in Olivenöl gebraten auf Pestonudeln dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 18,60
Putenstreifen mit gegrillten Avocado Fächern an Himbeerdressing an Rucola-Tomatensalat <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>	€ 13,90

Unsere Weinempfehlung

**2016 Cuprum Lichtenberg
Riesling
Bottwartaler Winzer**
*Fruchtbetonter harmonischer und
unkomplizierter Wein, der einfach
Freude macht*

0,1 l | € 3,40
 0,2 l | € 5,20
 0,7 l | € 18,70

**2016 Schwarzriesling Rosé
Remstalkellerei
QbA Württemberg**
*Himbeere, Erdbeere, stoffig,
abgerundet, angenehm weich*

0,1 l | € 3,40
 0,2 l | € 5,20
 0,7 l | € 18,70

**2016 Collegium Wirtemberg
Chardonnay trocken**
*Exotische, komplexe Fruchtaromatik
mit schöner Säure
gut strukturiert und lang anhaltend*

0,1 l | € 3,60
 0,2 l | € 5,60
 0,75 l | € 20,90

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>	(€ 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 <i>Milch/-erzeugnisse</i>	(€ 20,60)	€ 25,50
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 € 4,80
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Gemischtes Eis mit Sahne (7) € 5,30
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Frozen Cappuccino
Coole Idee: Herrlich cremiger Cappuccino, eiskalt mit
Eis mit Vanillegeschmack und Baily's Likör (7) € 5,20
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Kaffee Amaretto
Eis mit Vanillegeschmack aufgefüllt mit Kaffee und Amaretto
garniert mit Sahne und Krokant (7) € 5,40
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Eis für Genießer
Eis mit Vanillegeschmack (7) und heißen Himbeeren und Sahne € 6,50
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Marinierte Gartenbeeren mit Mascarpone-Schaum überbacken
dazu Vanille-Eis (7) € 6,60
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Salat von frischen Früchten
mit zwei verschiedenen Sorbets € 6,60
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Joghurt- Eis im Knusperreismantel auf marinierten Bergpflanzwürfeln (7) € 5,80
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide

Espresso-Krokant-Eis mit Schokoladen- Kaffeebohnen
und Espresso-Espuma (7) € 6,80
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Unsere Empfehlung zum Dessert:

Osborne Veterano
nach dem traditionellen Solera-Verfahren hergestellt und 12 Monate im Eichenfass gereift 2cl € 3,10

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

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

6) mit Antioxidationsmittel
Farbstoff Carotin

Restaurant Ratsstuben

7) mit

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