

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 10,40
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>	€ 4,20

Suppen

Tagessuppe	€ 4,40
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 4,60
Feine Sahnesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kracherle dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide,(Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 5,50
Knoblauchcremesuppe (Spezialität des Hauses) dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 5,40
Wildkraftbrühe mit Rehklößchen und Gemüsestreifen dazu ofenfrisches Baguette <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 5,80



Warme Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose, Weichtiere</i>	€ 8,80
Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Krebstiere/-erzeugnisse</i>	€ 14,90


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>	€ 10,30
Leber und Griebenwürste ²⁺³ auf Filderspitzkraut dazu handgeschabte Spätzle <i>Sulfite, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</i>	€ 9,90
Hausgemachte Krautwickel an Kümmel-Specksauce dazu Salzkartoffeln <i>Sulfite, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</i>	€ 11,30
Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 10,70
Hausgemachte Maultaschen an Trollingersauce dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 10,60
Kassler Hals 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, 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

Kürbisragout mit gebackenen Ziegenkäseballchen (Biofrischkäse) im Reisrand dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 13,60
Spinatknödel in Käse-Sahne-Sauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse,</i>		€ 12,90
Gemüsegulasch mit gebratenen Waldpilzen dazu Basmatireis (vegan) <i>Sellerie-/Erzeugnisse</i>		€ 12,40
Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 11,90

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail	Lillet Wild Berry	Hugo	Aperol Spritz
mit Früchtespieß	Lillet Blanc, Schweppes Wild	Prosecco, Soda,	Prosecco, Aperol, Soda
erfrischende Saftmischung	Berry und Beere	Holundersirup und Minze	mit Eis und Zitrusfrucht
0,2 l € 3,90	0,3 l € 5,80	0,3 l € 5,90	0,3 l € 5,90

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

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

	kleinere Portion ()	
Schwäbischer Sauerbraten dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	(€ 14,80)	€ 17,40
Tafelspitz mit Gemüsestreifen an Sahnemeerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 15,50)	€ 17,90
Ofenfrische Schweinehaxe knusprig gebraten mit erntefrischem Filderspitzkraut dazu Schupfnudeln <i>Sulfite, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</i>		€ 16,90
Schweinelendchen – Echterdinger Art - mit Champignons, handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 16,50)	€ 19,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu erntefrisches Filderweinkraut, handgeschabte Spätzle und 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>		€ 20,30
Ratsstubenteller - Medaillons vom Schwein und Rind mit frischen 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, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 15,90
Filets von der Dorade mit frischen Waldpilzen dazu Basmatireis und Salate der Saison <i>Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 22,90
Duett von Zander und Lachsfilet an feiner Fischsauce dazu Gemüse der Saison und Basmatireis <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 € 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 (€ 19,80) € 23,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Unsere Weinempfehlung

**2016 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.*

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

**2016 Acolon
 Remstalkellerei
 QbA Württemberg**

würzig, sehr kräftig, tanninbetont

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

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

Frische Freiland-Gans von der Alb

Gänseleber gebraten an Ackersalat mit Kartoffeldressing dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 15,90
Frische Freiland Gans aus dem Backofen dazu gefüllter Bratapfel, Maronen, Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sulfite</i>	€ 27,80

Unsere Weinempfehlung

2016 Cuprum Lichtenberg Riesling Bottwartaler Winzer <i>Fruchtbetonter harmonischer und unkomplizierter Wein, der einfach Freude macht</i>	2016 Schwarzriesling Rosé Remstalkellerei QbA Württemberg <i>Himbeere, Erdbeere, stoffig, abgerundet, angenehm weich</i>	2017 Collegium Wirtemberg Chardonnay trocken <i>Exotische, komplexe Fruchtaromatik mit schöner Säure gut strukturiert und lang anhaltend</i>
0,1 l € 3,40	0,1 l € 3,40	0,1 l € 3,60
0,2 l € 5,20	0,2 l € 5,20	0,2 l € 5,60
0,7 l € 18,70	0,7 l € 18,70	0,75 l € 20,90

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

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

Rumpsteak	200g 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 Ihr Steak 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>	€ 8,90
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>	€ 9,30
Salatplatte mit Salaten der Saison und warmen Putenstreifen dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 13,60
Allgäuer Bauernhäppchen Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterquarkcreme gefüllt dazu bunte Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 9,50
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, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 4,80
Gemischtes Eis mit Sahne (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-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, Ei/-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, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 5,40
Eis für Genießer Eis mit Vanillegeschmack (7) und heißen Himbeeren und Sahne <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,50
Warmes Schokoladentörtchen mit Haselnuss-Eis (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel), Nüsse</i>	€ 6,80
Gebrannte-Mandel-Eis mit feinem Mandelkuchen an marinierten Orangen <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Nüsse</i>	€ 6,80
Kaiserschmarrn mit Bratapfel-Vanille-Eis (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, , Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 6,90
Marinierte Zwetschgen von der Streuobstwiese mit Zimt-Pflaumen-Eis und Haselnuss-Espuma (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel), Nüsse</i>	€ 7,20

Unsere Empfehlung zum Dessert:

Osborne Veterano <i>nach dem traditionellen Solera-Verfahren hergestellt und 12 Monate im Eichenfass gereift</i>	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
6) mit Antioxidationsmittel
7) mit Farbstoff Carotin

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