

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

- Carpaccio von Tomaten und Büffel-Mozzarella-Käse
an Basilikum-Pesto dazu ofenfrisches Baguette € 10,90
Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse
- Hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich
dazu ofenfrisches Baguette € 10,90
Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse
- Carpaccio vom Rinderfilet an Basilikum-Vinaigrette
und Parmesan Spänen dazu Butter und ofenfrisches Baguette € 12,90
Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse
- Beilagen Salat der Saison (Salate der Saison) € 4,90
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Suppen

- Tagessuppe € 4,80
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 4,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

- Waldpilzcremesuppe mit gebratenen Shrimps
dazu ofenfrisches Baguette € 6,90
Glutenhaltiges Getreide,(Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse
- Knoblauchcremesuppe (Spezialität des Hauses)
dazu ofenfrisches Baguette € 5,80
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse


Warme Vorspeisen

- 6 Stück Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter
dazu ofenfrisches Baguette € 8,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose, Weichtiere
- Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen
Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette € 15,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Krebstiere/-erzeugnisse

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail
mit Früchtespieß
erfrischende
Saftmischung
0,2 l € 4,20

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc,
Schweppes Wild Berry
0,3 l € 5,80

Hugo
Prosecco, Soda,
Holundersirup und Minze
0,3 l € 5,90

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Soda
mit Eis und Zitrusfrucht
0,3 l € 6,20

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

Restaurant Ratsstuben

Die Klassiker

kleinere Portion ()

Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		€ 11,90
Hausgemachte Maultaschen an Trollingersauce dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		€ 12,60
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	(€ 12,80)	€ 16,80
Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	(€ 12,90)	€ 16,90


Vegetarische Gerichte

Fruchtiges Currygemüse in Kokossauce dazu Basmatireis und Salate der Saison (veganes Gericht) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 15,90
Kräuter-Pesto-Nudeln mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan dazu Salate der Saison <i>Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>		€ 18,90
Pfannengemüse mit gebackenen Bergkäsestangen dazu Schwenkkartoffeln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>		€ 14,80
Paniertes Kohlrabischnitzel auf rotem Linsengemüse dazu frische Pfifferlinge (veganes Gericht) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse,</i>		€ 14,90

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

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

	kleinere Portion ()	
Schweinelenochen – Echterdinger Art – mit Champignons handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	(€ 18,90)	€ 21,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu handgeschabte Spätzle und Salaten der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>		€ 24,90
Grillteller - Schweinelenochen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben ₂₊₃ und Pommes-Frites dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 22,90
Kalbs-Hüftsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes-Frites und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 24,90
Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Kalbs-Hüftsteak mit frischen Pfifferlingen dazu Gemüse und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 26,90
Tournedos vom Rinder mit frischem Meerrettich auf Pfannengemüse dazu Parmesannudeln <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 32,50
Schwäbischer Sauerbraten mit handgeschabten Spätzle und Salaten der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sulfite</i>		€ 18,90

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 17,90
Filets von der Dorade auf gebratenen frischen Pfifferlingen dazu Schwenkkartoffeln dazu Salate der Saison <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 24,90
Frischlachsscheiben in Kräuterbutter gebraten auf Pesto-Nudeln dazu Salate der Saison <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 21,90

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

Restaurant Ratsstuben

Sommergerichte

Gefülltes Wrap mit Putenbruststreifen, knackigem Gemüse und Salat <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 12,80
Salat von hausgemachten Maultaschen mit Radieschen, Frühlingszwiebeln auf Blattsalaten angerichtet an Sauce Vinaigrette <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 13,90
Matjesfilet –Hausfrauen Art mit Apfelstückchen, Gurkenstückchen, Zwiebelringe in Sauerrahmdressing, dazu neue Petersilienkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>	€ 13,70
Tafelspitzsülze –Spezialität des Hauses an Schalotten Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln <i>Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 14,80
Pikanter Rindfleischsalat mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Salatgurkenscheiben dazu Röstkartoffeln <i>Senf/-erzeugnisse</i>	€ 14,90
Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu offenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 9,90
Schweizer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu offenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 10,30
Graf Zeppelin goldbraunes Baguette gefüllt mit panierten Schweinerückenschnitzel, Blattsalat, Gurkenscheiben und Tomatenscheiben <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
Salatplatte mit Salaten der Saison dazu offenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 11,90
Salatplatte mit Salaten der Saison und warmen Putenstreifen dazu offenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 15,80

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

Restaurant Ratsstuben



Schlemmereien vom Lamm

Lammleberscheiben - Münsinger Alb Lamm
in Salbeibutter gebraten mit glacierten Apfelspalten
dazu Kartoffelpüree und Salate der Saison € 19,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm
Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet
dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison € 24,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Lammrücken, rosa gebraten – Münsinger Alb Lamm
mit Tomatenkruste dazu Pfannengemüse
und Kartoffelkrusteln € 27,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Unsere Weinempfehlung

**2018 Cuprum Lichtenberg
Riesling
Bottwartaler Winzer**
*Fruchtbetonter harmonischer und
unkomplizierter Wein, der einfach
Freude macht*

0,1 l | € 3,50
0,2 l | € 5,50
0,7 l | € 19,60

**2018 Schwarzriesling Rosé
Remstalkellerei
QbA Württemberg**
*Himbeere, Erdbeere, stoffig,
abgerundet, angenehm weich*

0,1 l | € 3,50
0,2 l | € 5,50
0,7 l | € 18,90

**2018 Collegium Wirtemberg
Chardonnay trocken**
*Exotische, komplexe Fruchtaromatik
mit schöner Säure
gut strukturiert und lang anhaltend*

0,1 l | € 4,20
0,2 l | € 6,50
0,75 l | € 23,90

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

(€ 19,90) € 23,90

Milch/-erzeugnisse

Filetsteak

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

(200 Gramm) oder 250 Gramm

(€ 22,90) € 27,90

Milch/-erzeugnisse

Beilagen zu den Steaks:

Wilde Kartoffelecken *Glutenhaltiges Getreide, Weizen*

€ 4,20

Kartoffelkroketten *Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse*

€ 4,20

Pommes-Frites

€ 4,00

Röstkartoffeln

€ 4,20

Handgeschabte Spätzle *Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse*

€ 4,20

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

€ 5,30

Gemüseteller der Saison *Milch/-erzeugnisse, Mandeln*

€ 5,60

Wie hätten Sie Ihr Steak gerne?

englisch – medium - durch

Unsere Weinempfehlung

**2017 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 | € 3,80
0,2 l | € 6,90
0,7 l | € 23,90

**2018 Acolon
Remstalkellerei
QbA Württemberg**

würzig, sehr kräftig, tanninbetont

0,1 l | € 3,50
0,2 l | € 5,70
0,7 l | € 20,90

**2017 Wörwag Trollinger
trocken
Weingut Wörwag**

*typischer Trollinger mit einem
Hauch von Marzipan*

0,1 l | € 3,70
0,25 l | € 6,20
1,0 l | € 24,80

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>	€ 5,40
Gemischtes Eis mit Sahne (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 5,90
Frozen Cappuccino Coole Idee: Herrlich cremiger Cappuccino, mit Amarena-Kirsch-Eis (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 6,30
Kaffee Amaretto Vanille-Eis aufgefüllt mit Kaffee und Amaretto garniert mit Sahne und Krokant (7) <i>Milch/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,40
Mariniertes Beerenragout mit hausgemachtem weißen Schokoladen-Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 7,30
Himbeersüppchen mit Zitronensorbet (vegan)	€ 7,40
Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern dazu Caramel-Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 7,50
Das kleine aber feine Süße Duo vom hausgemachten Küchle, Kugel Lemon-Cheesecake-Eis und Espresso <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 6,30

Unsere Empfehlung zum Dessert:

Amaretto Rialto Original Mandel-Liqueur	2cl	€ 4,30
---	-----	--------

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