

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet aus dem Körschtal,
mit Sahnemeerrettich an Blattsalat Bukett dazu ofenfrisches Baguette € 11,90
Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Gänseleber gebraten an Ackersalat mit Kartoffeldressing
dazu ofenfrisches Baguette € 16,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Beilagen Salat der Saison (Salate der Saison) € 4,90
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Suppen

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

Feine Sahnesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kracherle
dazu ofenfrisches Baguette € 6,90
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Knoblauchcremesuppe (Spezialität des Hauses)
dazu ofenfrisches Baguette € 6,40
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Schafskäse mit milden Peperoni, Oliven
und Kirschtomaten dazu geröstete Baguettescheiben € 10,90
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

Lauwarme Feta-Feigen
an Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert dazu ofenfrisches Baguette € 13,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Krebstiere/-erzeugnisse

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail
mit Früchtespieß
erfrischende
Saftmischung
0,3 l € 4,20

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc,
Schweppes Wild Berry
0,3 l € 6,20

Hugo
Prosecco, Soda,
Holundersirup und Minze
0,3 l € 6,30

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

kleine Portion ()

Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei
dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse



€ 11,90

Hausgemachte Maultaschen an Trollinger-Sauce
dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse



€ 12,60

Linsen mit einem Paar Saitenwürstchen und gerauchtem Bauch
dazu handgeschabte Spätzle

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

€ 13,90

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites
dazu Salate der Saison

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse

(€ 12,80)

€ 16,80

Putenschnitzel an Champignonrahm
dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse

(€ 12,90)

€ 16,90

Vegetarische Gerichte

Mangoldblatt gefüllt mit Fetakäse
auf Süßkartoffel-Parmesan-Stampf mit gebratenen Waldpilzen

Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

€ 17,80

Herbstliches Gemüsegulasch
mit grünen dicken Bohnen und Süßkartoffelchips (vegan)
Blattsalate der Saison

Sellerie/-erzeugnisse

€ 16,90

Hausgemachte Kürbismaultaschen in Salbeibutter geschwenkt
dazu Kürbis-Apfel-Chutney und Salate der Saison




Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide

€ 17,90

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

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

		kleine Portion ()
Schwäbischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl hausgemachten Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sulfite</i>		€ 18,90
Schweinelendchen – Echterdinger Art – mit Champignons handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		(€ 18,90) € 21,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Filderweinkraut, handgeschabte Spätzle und kleine Maultasche <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>		€ 24,90
Grillteller - Schweinelendchen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben ²⁺³ und Pommes-Frites dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 22,90
Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein mit frischen Waldpilzen dazu glacierte Rosenkohl und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 26,90
Surf and Turf- Rinderfilet mit gebratenen Kräuter-Knoblauch Garnelen dazu herbstlichem Schmorgemüse dazu Schwenkkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 34,90
Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 24,90

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 18,90
Kabeljau-Filet dazu erntefrisches Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 26,90

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

Herbstliche Gerichte und Krautspezialitäten

Kleine Portion

Leber und Griebenwürste ²⁺³ auf Filderspitzkraut dazu handgeschabte Spätzle <i>Sulfit, Eier/-erzeugnisse, Glutenthaltiges Getreide (Weizen)</i>	€ 11,90
Filderkraut-Schupfnudeln ²⁺³ mit gerauchten Schweinebauchscheiben <i>Sulfit, Eier/-erzeugnisse, Glutenthaltiges Getreide (Weizen)</i>	€ 11,80
Badisches Schäufele mild gepökelt ²⁺³ auf Filderspitzkraut dazu Kartoffelpüree <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfit</i>	€ 14,80
Hausgemachter Krautwickel an Specksauce dazu Petersilienkartoffeln <i>Glutenthaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 13,90
Echterdinger Bierbraten an feiner Zwiebel-Biersauce dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln <i>Sulfit, Eier/-erzeugnisse, Glutenthaltiges Getreide (Weizen)</i>	€ 17,80
Tafelspitz an Meerrettichsauce mit feinen Gemüsestreifen dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	(16,90) € 19,80

Unsere Weinempfehlung

2019 Rotenberger Schlossberg Riesling Collegium Württemberg QbA Württemberg <i>saftiger, gut ausbalancierter Riesling, feinwürzig, mineralisch</i>	2020 Schwarzriesling Rosé Remstalkellerei QbA Württemberg <i>Himbeere, Erdbeere, stoffig, abgerundet, angenehm weich</i>	2020 Collegium Württemberg Chardonnay trocken <i>Exotische, komplexe Fruchtaromatik mit schöner Säure gut strukturiert und lang anhaltend</i>
0,1 l € 3,50 0,25 l € 5,80 1,0 l € 23,80	0,1 l € 3,50 0,2 l € 5,50 0,7 l € 18,90	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!

Reh-Leckereien von der Schwäbischen Alb

kleinere Portion ()

Rehragout
 mit frischen Waldpilzen und Birnen-Preiselbeer-Chutney,
 dazu Semmelknödel und Salate der Saison € 22,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite

Rehkeulenbraten
 mit Waldpilzen dazu handgeschabte Spätzle,
 Birnen-Preiselbeer Chutney und Salate der Saison (€ 20,90) € 25,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite

Rehrückenfilet unter der Hagebutten-Nusskruste
 dazu herbstliches Schmorgemüse und Kartoffelkrusteln € 31,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite

Frische Freiland-Gans von der Alb

Frische Freiland Gans (aus Baden-Württemberg)
 aus dem Backofen (Keule/Flügel und Brust)
 dazu gefüllter Bratapfel, Maronenmus, Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel € 34,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sulfite

Unsere Weinempfehlung

2017 Rotenberger Schlossberg Trollinger	2017 Andreas Männle Spätburgunder trocken	2018 Durbacher Spätburgunder
Collegium Wirtemberg QbA Württemberg <i>Eleganter Wein mit feiner Frucht und viel Geschmack</i>	Weinhaus Andreas Männle Durbach QbA Baden <i>Körperreich, anregend</i>	Winzergenossenschaft Durbach QbA Baden <i>Am Gaumen zart und samtig, dabei frucht-intensiv mit gut ausbalancierter Tanninstruktur</i>
0,25 l € 5,90	0,25 l € 6,30	0,25 l € 6,10

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

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

	200g Portion ()	250g Portion
Rumpsteak ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter (200 Gramm) oder 250 Gramm <i>Milch/-erzeugnisse</i>	(€ 20,90)	€ 24,90
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>	(€ 23,90)	€ 28,90

Beilagen zu den Steaks:

Wilde Kartoffelecken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 4,50
Kartoffelkroketten <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 4,50
Pommes-Frites	€ 4,30
Röstkartoffeln	€ 4,50
Handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 4,50
Großer Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 5,90
Gemüseteller der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Mandeln</i>	€ 5,80

Wie hätten Sie Ihr Steak gerne? *englisch – medium - durch*

Unsere Weinempfehlung

2017 Edition Aurum Lemberger im Eichenfass gereift Bottwartaler Winzer	2018 Acolon Remstalkellerei QbA Württemberg	2018 Gipskeuper Trollinger Gutswein trocken Weingut Gerhard Aldinger QbA Württemberg
<i>Dezentes Fruchtspiel von Kirsche, Heidel- und Brombeeren. Süffig- samtig, Gerbstoffe sind gut integriert, harmonisch, lang anhaltender Abgang.</i>	<i>würzig, sehr kräftig, tanninbetont</i>	<i>Körperreicher und markanter Trollinger, ein Musterbeispiel eines perfekten Trollingers aus Württemberg in der Literflasche</i>
0,1 l € 3,80 0,2 l € 6,90 0,7 l € 23,90	0,1 l € 3,50 0,2 l € 5,70 0,7 l € 20,90	0,1 l € 3,80 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 ohne Sahne / mit Sahne <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 5,40 / € 5,90
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
Eis für Genießer Eis mit Vanillegeschmack ⁽⁷⁾ und heißen Himbeeren und Sahne <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)</i>	€ 6,80
Apfelküchle mit Zimt-Zucker an Vanille-Sauce dazu Vanille-Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 7,40
Joghurt-Panna Cotta mit Zwetschgenragout im Glas <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 6,70
Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern dazu Vanille-Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 7,50
Vanille-Waffel mit Portwein Feigen dazu Macadamia-Eis <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide</i>	€ 7,60
Das kleine aber feine Süße: -Cheesecake- hausgemacht mit Caramellita-Eis dazu ein 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!

Restaurant Ratsstuben

Salate und Häppchen

Ratsstuben-Focaccia gefüllt mit panierten Schweinerückenschnitzel
und knackigen Salaten € 12,90

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Salatplatte mit Salaten der Saison
und warmen Putenstreifen dazu ofenfrisches Baguette € 15,80

Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Salatplatte mit Salaten der Saison
dazu ofenfrisches Baguette € 11,90

Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³
mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert
dazu ofenfrisches Baguette € 10,30

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Schweizer Wurstsalat ²⁺³
mit Schinkenwurst und Käse fein garniert
dazu ofenfrisches Baguette € 10,90

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

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!