

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Lachsforellen-Filet geräuchert vom Körschtal dazu Sahnemeerrettich
an Blattsalaten dazu ofenfrisches Baguette

Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, glutenhaltiges Getreide



€ 15,80

Carpaccio vom Rinderfilet an Basilikum-Vinaigrette
und Parmesan Spänen dazu Butter und ofenfrisches Baguette

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

€ 14,90

Beilagen Salat der Saison (Salate der Saison)

Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

€ 4,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse



€ 5,20

Bärlauchcremesuppe mit Rote Beete Grießklößchen
dazu ofenfrisches Baguette

Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse



€ 6,90

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen
dazu ofenfrisches Baguette

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse



€ 6,90

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Schafskäse mit milden Peperoni
und Oliven dazu geröstete Baguettescheiben

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose

€ 11,90

Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen
Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse, Krebstiere/-erzeugnisse

€ 16,90

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



€ 13,90

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

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



€ 12,90

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

(€ 14,80)

€ 18,80

Putenschnitzel an Champignonrahm
dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison

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

(€ 14,90)

€ 18,90

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel auf gebratenem Spargel mit Waldpilzen
in veganer Sahnesauce (veganes Gericht)

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse

€ 18,90

Bärlauch-Risotto-Ziegenfrischkäse-Bällchen
auf Rahmgemüse

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

€ 16,90

Graupenrisotto mit grünem und weißem Spargel
und Parmesanflocken

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

€ 18,50

Bärlauch-Feta-Käseknöpfe
dazu Salate der Saison

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

€ 17,90

Kräuterflädle mit jungem Blattspinat und Fetakäse
gefüllt, geröstete Pinienkerne


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

€ 14,90


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

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

Schwäbischer Sauerbraten dazu handgeschabten Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sulfite</i>		kleine Portion ()	€ 19,90
Tafelspitz an Meerrettichsauce mit feinen Gemüsestreifen dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		(17,90)	€ 19,90
Schweinelendchen – Echterdinger Art – mit Champignons handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		(€ 19,90)	€ 22,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>			€ 26,90
Grillteller - Schweinelendchen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben ²⁺³ und Pommes-Frites dazu Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>			€ 24,90
Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein mit frischen Waldpilzen dazu bunter Spargel und Feta-Bärlauchknöpfe <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>			€ 27,90
Surf and Turf- Rinderfilet mit gebratenen Kräuter-Knoblauch Garnelen dazu gebratener grüner Spargel dazu Schwenkkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>			€ 36,90
Kalbshüftsteak unter der Kräuterkruste dazu Bärlauch-Gnocchi und gebratene Waldpilze <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>			€ 25,90

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Kräuterreis und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>			€ 19,90
Doradenfilet auf jungem Blattspinat dazu Schwenkkartoffeln und Bärlauch-Quark-Dip <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>			€ 27,80
Körschtalforelle in Olivenöl gebraten (ohne Mittelgräte) dazu Butterkartoffeln und Salate der Saison <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>			€ 27,90

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

Restaurant Ratsstuben



Lamm-Leckereien von der Schwäbischen Alb

kleinere Portion ()

Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 26,90
Geschmorte Lammschulter dazu Feta-Bärlauchknöpfe und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	(€ 19,90)	€ 23,90
Lammrücken rosa gebraten unter der Kräuterruste dazu bunter Spargel und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>		€ 33,90

Spargelgerichte

Lauwarmen Spargelsalat an Himbeer-Vinaigrette dazu geräucherte Truthahnbrust <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 17,90
Bruchsaler Stangenspargel –250gr. Rohgewicht mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln oder Kräuterflädle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 22,90
<i>dazu empfehlen wir...</i>		
... roher und gekochter Schinken 2+3		€ 7,30
... Paniertes Schnitzel		€ 7,90
... Filet von der Dorade an Riesling Sauce		€ 12,90
... Rumpsteak 180 Gramm		€ 18,90
Spargelrolle- nach Art des Hauses Kräuterflädle mit Spargel und gekochtem Schinken gefüllt und mit Sauce Hollandaise überbacken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 26,90
Medaillons vom Schwein mit frischem Stangenspargel dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln <i>Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>		€ 29,90

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>	(€ 23,90)	€ 27,90
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>	(€ 26,90)	€ 31,90

Beilagen zu den Steaks:

Wilde Kartoffelecken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 4,60
Kartoffelkroketten <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 4,60
Pommes-Frites	€ 4,50
Röstkartoffeln	€ 4,70
Handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 4,60
Großer Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 5,90
Gemüseteller der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Mandeln</i>	€ 5,90

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

Unsere Weinempfehlung

2019 Acolon Remstalkellerei QbA Württemberg	2018 Gipskeuper Trollinger Gutswein trocken Weingut Gerhard Aldinger QbA Württemberg	2020 Rotenberger Schlossberg Trollinger Collegium Württemberg QbA Württemberg	2019 Andreas Männle Spätburgunder trocken Weinhaus Andreas Männle Durbach QbA Baden
<i>würzig, sehr kräftig, tanninbetont</i>	<i>Körperreicher und markanter Trollinger, ein Musterbeispiel eines perfekten Trollingers aus Württemberg in der Literflasche</i>	<i>Eleganter Wein mit feiner Frucht und viel Geschmack</i>	<i>Körperreich, anregend</i>
0,11 € 3,50 0,21 € 5,70 0,71 € 20,90	0,1 l € 3,80 0,25 L € 6,20 1,0 L € 24,80	0,25 l € 5,90	0,25 l € 6,30

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

Restaurant Ratsstuben

Desserts

Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne € 5,40 / € 5,90
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Kaffee Amaretto
Vanille-Eis aufgefüllt mit Kaffee und Amaretto garniert mit Sahne und Krokant (7) € 6,40
Milch/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Eis für Genießer
Eis mit Vanillegeschmack (7) und heißen Himbeeren und Sahne € 6,80
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Erdbeeren mariniert
dazu Cioccolato-Bianco -Eis € 7,80
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern
dazu Caramellita-Eis € 7,60
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide

Eierlikörtiramisu mit marinierten Erdbeeren
aus dem Glas € 7,90
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide, Alkohol

Das kleine aber feine Süße:
-Cheesecake- hausgemacht
mit marinierten Erdbeeren und Cioccolato Bianco Eis dazu ein Espresso € 6,90
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide

Affogato
Vanille-Eis aufgefüllt mit Espresso € 4,90
Milch/-erzeugnisse

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 Hällpchen

Gefüllter Wrap mit Putenbruststreifen, knackige Rohkostsalate und Blattsalat,
Frischkäsecreme und Sweet-Chili-Sauce € 14,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Salatplatte mit Salaten der Saison
und warmen Putenstreifen dazu ofenfrisches Baguette € 16,80
Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Salatplatte mit Salaten der Saison
dazu ofenfrisches Baguette € 12,90
Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen

Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³
mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert
dazu ofenfrisches Baguette € 10,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

Schweizer Wurstsalat ²⁺³
mit Schinkenwurst und Käse fein garniert
dazu ofenfrisches Baguette € 11,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Unsere Weinempfehlung

**2019 Rotenberger
Schlossberg Riesling
Collegium Wirtemberg
QbA Württemberg**
*saftiger, gut ausbalancierter
Riesling, feinwürzig, mineralisch*

0,1 l | € 3,50
0,25 l | € 5,80
1,0 l | € 23,80

**2020 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

**2020 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

*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!