

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Lachsforellen-Filet geräuchert vom Körschtal dazu Sahnemeerrettich
an Blattsalaten dazu ofenfrisches Baguette  € 15,80
Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, glutenhaltiges Getreide

Carpaccio vom Rinderfilet an Basilikum-Vinaigrette
und Parmesan Spänen dazu Butter und ofenfrisches Baguette € 14,90
Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  € 5,30
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen
dazu ofenfrisches Baguette  € 6,90
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Kokos-Zitronengrassüppchen mild würzig mit Gemüsestreifen
(Spezialität des Hauses) € 6,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Schafskäse mit milden Peperoni
und Oliven dazu geröstete Baguettescheiben € 11,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose

Riesengarnelenschwänze in Olivenöl, mit frischen
Kräutern gebraten dazu ofenfrisches Baguette € 16,90
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



€ 14,40

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

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

Falafel mit lauwarmen Couscous
dazu Pfannengemüse und Minz-Joghurt (veganes Gericht)

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse

€ 18,90

Kartoffelpuffer an Schwenkgemüse
mit Tomatensugo

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

€ 15,90

Fruchtiges Currygemüse in Kokos-Mango-Sauce
dazu Basmatireis (veganes Gericht)

Sellerie/-erzeugnisse

€ 16,90

Käsespätzle von handgeschabten Spätzle
dazu Salate der Saison

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

€ 17,90

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

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

		kleine Portion ()
Schwäbischer Sauerbraten dazu handgeschabten Spätzle und Salate der Saison <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sulfite</i>		€ 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) € 23,90
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 Pfannengemüse und Krusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 27,90
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes-Frites und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen,</i>		€ 26,90

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 gebratenen Waldpilzen dazu Zitronen-Tagliatelle <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 28,80
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
Tagliatelle mit Edelfischfilet und Garnelen an feiner Basilikum-Sauce dazu Salate der Saison <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 27,80

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

Lamm-Leckereien von der Schwäbischen Alb

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
Lammleber an Balsamico-Sauce mit geschmelzten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Salate der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie-/erzeugnisse</i>	€ 23,90
Lammrücken rosa gebraten unter der Kräuterruste dazu Pfannengemüse und Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite</i>	€ 33,90

Leichte SOMMERKÜCHE

Salat von hausgemachten Maultaschen mit Radieschen, Frühlingszwiebeln auf Blattsalaten angerichtet an Sauce Vinaigrette <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 15,90
Pikanter Rindfleischsalat mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Salatgurkenscheiben dazu Röstkartoffeln <i>Senf/-erzeugnisse</i>	€ 18,90
Bunt gemischte Salatplatte mit frisch gebratenen Pilzen und gebackenem Bergkäse dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 16,80
Gebratene Mie Nudeln mit Gemüsestreifen dazu gebratenen Putenbrustschnitzelchen im Sesam-Mantel <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 16,90
Spätzle-Salat- handgeschabte Spätzle mit Frühlingszwiebeln, Champignons dazu gebackene Bergkäsestangen <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 15,90
Gefüllter Wrap mit knackigen Rohkostsalate und Blattsalat, Frischkäsecreme und Sweet-Chili-Sauce <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	
- Gefüllt mit Putenstreifen	€ 16,90
- Gefüllt mit Falafel	€ 14,90

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>	(€ 24,90)	€ 28,90
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>	(€ 27,90)	€ 32,90

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 <i>würzig, sehr kräftig, tanninbetont</i> 0,1 l € 3,50 0,2 l € 5,70 0,7 l € 20,90	2018 Gipskeuper Trollinger Gutswein trocken Weingut Gerhard Aldinger QbA Württemberg <i>Körperreicher und markanter Trollinger, ein Musterbeispiel eines perfekten Trollingers aus Württemberg in der Literflasche</i> 0,1 l € 3,80 0,25 L € 6,20 1,0 L € 24,80	2020 Rotenberger Schlossberg Trollinger Collegium Wirtemberg QbA Württemberg <i>Eleganter Wein mit feiner Frucht und viel Geschmack</i> 0,25 l € 5,90	2019 Andreas Männle Spätburgunder trocken Weinhaus Andreas Männle Durbach QbA Baden <i>Körperreich, anregend</i> 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 € 6,90
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 Caramelitta-Eis € 7,90
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide

Tiramisu von Gartenbeeren
im Glas serviert € 7,90
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide, Alkohol

Pfirsich- Nektarinen-Ragout
mit einer Kugel Joghurt-Eis im Glas € 5,90
Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide, Alkohol

Das kleine aber feine Süße:
-Cheesecake- hausgemacht
mit marinierten Erdbeeren und Cioccolato Bianco Eis dazu ein Espresso € 7,90
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 Häppchen

Salatplatte mit Salaten der Saison und warmen Putenstreifen dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 16,80
Salatplatte mit Salaten der Saison dazu ofenfrisches Baguette <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 12,90
Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 10,90
Schweizer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 11,90

Unsere Weinempfehlung

**2019 Rotenberger
Schlossberg Riesling
Collegium Württemberg
QbA Württemberg
saftiger, gut ausbalancierter
Riesling, feiwürzig, 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 Württemberg
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!