

# Restaurant Ratsstuben

## Kalte Vorspeisen

---

Forellen-Filet geräuchert vom Körschtal auf Schönbuch-Linsensalat  
dazu ofenfrisches Baguette\*

*Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, glutenhaltiges Getreide\*, Sulfide*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 14,80

Rahmfladen mit Kürbiswürfeln, Speckwürfeln  
und Zwiebeln belegt an Feldsalat

*Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Sulfide*

€ 12,90

Vorspeisen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten

*Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide*

€ 4,90

## Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

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

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 5,60

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

dazu ofenfrisches Baguette\*

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

€ 6,90

## Warme Vorspeisen

---

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus Weil im Schönbuch

mit milden Peperoni und Oliven dazu ofenfrisches Baguette\*

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

€ 14,90

Hausgemachte Kürbismaultäschle in Salbeibutter geschwenkt  
auf Waldpilzragout

*Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

€ 13,90

## Ratsstuben Cocktails

---

Alkoholfreier Cocktail

mit Früchtespieß  
erfrischende  
Saftmischung

€ 4,90

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc,  
Schweppes Wild Berry

€ 6,90

Hugo

Prosecco, Soda,  
Holundersirup und Minze

€ 6,90

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda  
mit Eis und Zitrusfrucht

€ 6,90

# Restaurant Ratsstuben

## Die Klassiker

		kleine Portion ( )	
Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		(€12,50)	€ 14,80
Hausgemachte Maultaschen an Trollinger-Sauce dazu Kartoffelsalat und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		(€12,50)	€ 14,90
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites dazu Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		(€ 14,80)	€ 18,80
Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		(€ 14,90)	€ 18,90
Kassler Hals auf Flidersauerkraut mit Rotweinzwiebeln dazu gebratene Schupfnudeln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>			€ 16,80
Hausgemachte Krautwickel an Speck-Zwiebelsauce dazu Petersilienkartoffeln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>			€ 15,40

## 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

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

# Restaurant Ratsstuben


## Traditionelles für Genießer

---

	kleine Portion ( )	
Schwäbischer Sauerbraten auf Apfelrotkraut mit hausgemachten Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 21,90
Schweinelenochen – Echterdinger Art – mit Champignons handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide</i>	 (€ 19,90)	€ 23,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Fildersauerkraut mit handgeschabten Spätzle und kleinem Maultäschle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 27,90
Grillteller - Schweinelenochen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben <sup>2+3</sup> und Pommes-Frites dazu Beilagensalat <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 24,90
Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein mit Waldpilzen dazu herbstliches Gemüse und Krusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 27,90

## Fischgerichte

---

Seelachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Beilagensalat <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 21,90
Körschtalforelle in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte) dazu Butterkartoffeln und Beilagensalat <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 27,90
Saiblingsfilet gebraten auf Balsamico-Schönbuch-Linsen dazu Kartoffel-Selleriepürée <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 27,80

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

# Restaurant Ratsstuben

## Vegetarische Gerichte

Schönbuch Linsen-Dal mit Kürbis dazu hausgemachtes Fladenbrot* (veganes Gericht) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen*</i>	€ 18,90
Hausgemachte Kürbisknöpfe mit Waldpilzen geschwenkt und mit Ziegencamembert von den Käsmachern überbacken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 17,20
Ziegenfrischkäse von den Käsmachern im Mangoldblatt auf Balsamico-Linsen und Rotkohlpürée <i>Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>	€ 17,90

## Salate und Vesper

Gefüllter Wrap mit knackigen Rohkostsalaten und Blattsalat, Frischkäsecreme und Sweet-Chili-Sauce <i>Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	
- Gefüllt mit Putenstreifen	€ 16,90
- Gefüllt mit Falafel	€ 14,90
Große Salatplatte mit Blatt und Rohkost- Salaten dazu ofenfrisches Baguette* <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, *Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 12,90
- mit warmen Putenstreifen	+ € 4,90
- mit gebratenen Maultaschen	+ € 4,90
Schwäbischer Wurstsalat <sup>2+3</sup> mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
Schweizer Wurstsalat <sup>2+3</sup> mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 11,90

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!

# Restaurant Ratsstuben

## Leckereien von der Schwäbischen Alb und aus dem Schönbuch

Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm  
Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet  
dazu Röstkartoffeln und Beilagensalat



€ 27,90

*Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse*

Fleischküchle vom heimischen Wild auf Apfelrotkohl  
mit gebratenen Schupfnudeln

€ 23,90

*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Mich/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide*

Rehgulasch mit Waldpilzen und Birnen-Preiselbeer-Chutney  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel

€ 26,90

*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Mich/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide*

Rehkeulenbraten mit Waldpilzen  
dazu hangeschabte Spätzle und Beilagensalat

€ 28,90

*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Mich/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide*

Rehrücken rosa gebraten unter der Nusskruste  
auf herbstlichen Gemüse und Rotkohl-Pürée

€ 32,90

*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Mich/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide*

## Unsere Weinempfehlung

<b>2019 Acolon Remstalkellerei QbA Württemberg</b>	<b>2018 Gipskeuper Trollinger Gutswein trocken Weingut Gerhard Aldinger QbA Württemberg</b>	<b>2020 Rotenberger Schlossberg Trollinger Collegium Wirtemberg QbA Württemberg</b>	<b>2019 Andreas Männle Spätburgunder trocken Weinhaus Andreas Männle Durbach QbA Baden</b>
<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>
0,1 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	0,25 l   € 5,90	0,25 l   € 6,30

# Restaurant Ratsstuben

## Original Ratsstubensteaks

	200g Portion ( )	250g Portion
<b>Rumpsteak</b> ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter <i>Milch/-erzeugnisse</i>	(€ 24,90)	€ 28,90
<b>Filetsteak</b> ein zartes Stück von der Rinderlende mit einem edel-saftigen Geschmack dazu Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter <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>	€ 4,80
Großer Salat Blatt und Rohkost Salaten <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 8,90
Gemüseteller der Saison <i>Milch/-erzeugnisse, Mandeln</i>	€ 5,90

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

## Unsere Weinempfehlung

<b>2020 Spätburgunder</b> Weingut Klenert ECOVin Baden	<b>2018 Gipskeuper Trollinger</b> Gutswein trocken Weingut Gerhard Aldinger QbA Württemberg	<b>2019 Black Label Pango</b> Cuvée Rot Weingut Klenert ECOVin Baden	<b>2019 Andreas Männle</b> Spätburgunder trocken Weinhaus Andreas Männle Durbach QbA Baden
<i>Fruchtiger, vollmundiger Spätburgunder, mit Fruchtaromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere</i>	<i>Körperreicher und markanter Trollinger, ein Musterbeispiel eines perfekten Trollingers aus Württemberg in der Literflasche</i>	<i>Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Lemberger; lange Holzfasslagerung; Duft von reife, dunkle Beeren, Röstaromen, Gewürze und etwas Vanille</i>	<i>Körperreich, anregend</i>
0,1 l   € 4,90 0,2 l   € 8,60 0,7 l   € 26,90	0,1 l   € 4,80 0,25 l   € 7,20 1,0 l   € 26,80	0,7 l   € 36,90	0,25 l   € 6,30

# Restaurant Ratsstuben

## Desserts

---

Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne € 6,10 / € 6,90  
*Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)*

*Eissorten von Mövenpick/Schöller:*

Vanille, Chocolate Chips, Stracciatella, Walnuss,  
Erdbeere, Caramelita, Zitronensorbet,  
Cassissorbet, Crunchy Pretzel Choc

Hausgemachte Joghurt-Panna cotta € 8,50  
mit Apfel-Birnenragout im Glas  
*Milch/-erzeugnisse*

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern € 8,50  
dazu Stracciatella-Eis  
*Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide*

Süße Flädle mit Zwetschgenragout gefüllt € 8,50  
mit Vanille-Eis  
*Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide, Alkohol*

### Das kleine aber feine Süße:

Hausgemachte Quark-Zupfküchle € 8,50  
mit schwarze Johannisbeere-Sorbet dazu ein Espresso  
*Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide*

Affogato € 5,30  
Vanille-Eis aufgefüllt mit Espresso  
*Milch/-erzeugnisse*

## Unsere Empfehlung zum Dessert:

---

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

*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*