

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Forellen-Filet geräuchert vom Körschtal auf Kohlrabi-Carpaccio
an Kräutermarinade dazu ofenfrisches Baguette

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



€ 12,80

Scheiben von der heimischen Tomate mit Büffelmozzarella
an Basilikumvinaigrette und ofenfrisches Baguette

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

€ 12,90

Vorspeisen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten

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

€ 4,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

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



€ 5,60

Süppchen von zweierlei Paprika mit eigener Einlage
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

Wildkräuter-Maultäschle
auf frischen Rahmpfifferlingen

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse,



€ 12,90

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

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>		€ 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>		€ 14,90
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites dazu Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		(€ 14,80) € 18,80
Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		(€ 14,90) € 18,90

Vegetarische Gerichte

Falafel mit lauwarmen Couscous dazu Pfannengemüse und Minz-Joghurt (veganes Gericht) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>		€ 18,90
Hausgemachte Tomatenknöpfe mit Mangold geschwenkt und mit Büffelmozzarella überbacken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		€ 16,90
Frische Kräuterpfifferlinge mit Semmelknödel und Bergkäsespäne <i>Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>		€ 16,90

Unsere Weinempfehlung

**2019 Rotenberger
Schlossberg Riesling
Collegium Württemberg
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 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


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

Restaurant Ratsstuben

Traditionelles für Genießer

	kleine Portion ()	
Schwäbischer Sauerbraten dazu hausgemachte Semmelknödel und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 19,90
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 dazu handgeschabte Spätzle und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 26,90
Grillteller - Schweinelenochen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben ²⁺³ und Pommes-Frites dazu Beilagensalat <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 24,90
Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein mit frischen Pfifferlingen dazu Pfannengemüse und Krusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 27,90
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes-Frites und Beilagensalat <i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen,</i>		€ 26,90

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Beilagensalat <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 19,90
Körschtalforelle in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte) dazu Butterkartoffeln und Beilagensalat <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 27,90
Zanderfilet unter der Nusskruste auf frischen Pfifferlingen dazu Kartoffel-Selleriepüree <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 27,80

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

Restaurant Ratsstuben

Salate und Leichte SOMMERKÜCHE

Pikanter Rindfleischsalat mit Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und Salatgurkenscheiben dazu Röstkartoffeln
Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse € 18,90

Gebratene Mie Nudeln mit Gemüsestreifen dazu
gebratenen Putenbrustschnitzelchen im Sesam-Mantel
Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen € 16,90

Gefüllter Wrap mit knackigen Rohkostsalaten und Blattsalat,
Frischkäsecreme und Sweet-Chili-Sauce
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen
- Gefüllt mit Putenstreifen € 16,90
- Gefüllt mit Falafel € 14,90

Große Salatplatte mit Blatt und Rohkost- Salaten dazu ofenfrisches Baguette € 12,90
Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse
- mit frisch gebratenen Pfifferlingen und gebackenem Bergkäse + € 4,90
- mit warmen Putenstreifen + € 4,90
- mit gebratenen Maultaschen + € 4,90

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

*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

Lamm-Leckereien von der Schwäbischen Alb



Rosa gebratene Lammkrone auf sommerlichen Pfannengemüse
und Tomatenknöpfe € 26,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Gebratene Lammsteaks mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison € 23,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Original Ratsstubensteaks

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

Filetsteak ein zartes Stück von der Rinderlende mit einem edel-saftigen Geschmack dazu Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter (€ 27,90)		€ 32,90
<i>Milch/-erzeugnisse</i>		

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 Salat Blatt und Rohkost Salaten <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 Wirtemberg 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>
0,1l € 3,50 0,2l € 5,70 0,7l € 20,90	0,1 l € 3,80 0,25 L € 6,20 1,0 L € 24,80	0,25l € 5,90	0,25l € 6,30

Restaurant Ratsstuben

Desserts

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

Bunter Melonensalat € 7,90
mit hausgemachten Pistazieneis im Weckglas
Milch/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

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, Alkohol

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