

# Restaurant Ratsstuben

## Kalte Vorspeisen

---

- Dünne Scheiben vom Schwarzwälder Schinken an eingelegtem süß-saurem Kürbis mit Feldsalatpesto dazu ofenfrisches Baguette\* € 14,80  
*Fisch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, glutenhaltiges Getreide\*, Sulfide*
- Tranchen vom hausgebeizten Saibling an Sahnemeerrettich dazu Baguette\* € 14,60  
*Glutenhaltiges Getreide\*, Milch/-erzeugnisse, Sulfide*
- Vorspeisen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten € 4,90  
*Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide*

## Suppen

---

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 5,60  
*Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse*
- Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen dazu ofenfrisches Baguette\* € 6,90  
*Glutenhaltiges Getreide\*, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse*

## Warme Vorspeisen

---

- Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus Weil im Schönbuch mit milden Peperoni und Oliven dazu ofenfrisches Baguette\* € 14,90  
*Glutenhaltiges Getreide\* (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Laktose*
- Hausgemachte Kürbismaultäschle in Salbeibutter geschwenkt auf Waldpilzragout € 13,90  
*Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse*

## Ratsstuben Cocktails

---

<b>Alkoholfreier Cocktail</b> mit Früchtespieß erfrischende Saftmischung € 5,90	<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry € 6,90	<b>Hugo</b> Secco, Soda, Holundersirup und Minze € 6,90	<b>Aperol Spritz</b> Secco, 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, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	(€ 14,90)	€ 18,90
Ofenfrischer Bierbraten auf Apfelrotkohl dazu hausgemachte Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 16,80
Saure Kutteln in Trollinger-Sauce dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 16,80

## Unsere Weinempfehlung

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

0,1 l | € 3,80  
0,25 l | € 6,20  
1,0 l | € 23,80

**Kerner Edition C  
Fellbacher Weingärtner  
QbA Württemberg**  
*lebendiges Süße-Saure-Spiel-  
ein Genuss für die Zunge*

0,1 l | € 3,50  
0,2 l | € 5,80  
0,7 l | € 20,90

**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 Spätzlen 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 winterliches 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 Rote Beete Pürée <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

Gebackene Kräutersaitlinge mit Balsamico-Linsen und Soja-Kräuter-Dip (veganes Gericht) <i>Sellerie/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse</i>	€ 15,90
Lasagne mit Grünkohl und Steckrübe an Kräutersößle <i>Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 16,90
Hausgemachte Kürbisknöpfe mit Waldpilzen geschwenkt und mit Ziegencamembert von den Käsmachern überbacken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 17,20
Graupenrisotto mit Parmesanflocken mit glasiertem Wurzelgemüse dazu Beilagensalat <i>Sellerie/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 18,90

## Salate und Vesper

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

<p>Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet dazu Röstkartoffeln und Beilagensalat <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i></p>		<p>€ 27,90</p>
<p>Rotwildburger mit Birnen-Preiselbeer Chutney und Fildersauerkraut im Laugenbrötchen dazu gebackene Kartoffelecken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 17,30</p>
<p>Regionale Wildbratwurst auf Rahmwirsing mit Rote Beete Pürée und Birnen-Preiselbeer Chutney <i>Mich/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 15,90</p>
<p>Rehgulasch mit Waldpilzen und Birnen-Preiselbeer-Chutney dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 26,90</p>
<p>Rehkeulenbraten mit Waldpilzen dazu hanggeschabte Spätzle und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 28,90</p>
<p>Rehrücken rosa gebraten unter der Nusskruste auf winterlichem Gemüse und gebackene Krusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Nüsse, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 32,90</p>

## Unsere Weinempfehlung

<p><b>Merlot Editon S</b> Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg</p> <p><i>Vielfältige Fruchtaromen im Wechsel mit feinen Kräuternuancen, gleichzeitig kraftvoll mit angenehm weichen Tanninen.</i></p> <p>0,1l   € 4,60 0,2l   € 8,70 0,75l   € 26,90</p>	<p><b>2019 Black Label Pango</b> Cuvée Rot Weingut Klenert ECOVin Baden</p> <p><i>Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Lemberger; lange Holzfasslagerung; Duft von reife, dunkle Beeren, Röstaromen, Gewürze und etwas Vanille</i></p> <p>0,75l   € 36,90</p>	<p><b>2020 Rotenberger Schlossberg</b> Trollinger Collegium Wirtemberg QbA Württemberg</p> <p><i>Eleganter Wein mit feiner Frucht und viel Geschmack</i></p> <p>0,25l   € 5,90</p>	<p><b>2021 Lämmle Riesling S</b> Spätlese Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg</p> <p><i>gelben Früchten und leicht mineralischen Noten</i></p> <p>0,75l   € 26,30</p>
--	---	--	--

# 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

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

## Unsere Weinempfehlung

2020 Spätburgunder Weingut Klenert ECOVin Baden	2018 Gipskeuper Trollinger Gutswein trocken Weingut Gerhard Aldinger QbA Württemberg	2019 Black Label Pango Cuvée Rot Weingut Klenert ECOVin Baden	2019 Andreas Männle 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   € 4,60 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   € 6,80

# 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:*

<i>Vanille, Chocolate Chips, Erdbeere, Cassissorbet,</i>	<i>Stracciatella, Caramelita, Apple Crumble</i>	<i>Walnuss, Zitronensorbet, Salted Caramel</i>	<i>Lemon-Cheesecake</i>
--	---	--	-------------------------

Hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu im Glas € 8,50  
*Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide*

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

Geflämmtes Ofenschlupfer-Parfait  
mit Zwetschgenragout € 8,50  
*Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide*

### Das kleine aber feine Süße:

Hausgemachte Quark-Zupfküchle  
mit Lemon-Cheesecake Eis dazu ein Espresso € 8,50  
*Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide*

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