

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Variation vom Münsinger Alblamm- hausgemachtes Lammleber Mousse
und roher Lammschinken an Portwein-Äpfel dazu ofenfrisches Baguette*

Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, glutenhaltiges Getreide, Sulfide*



€ 13,90

Tranchen vom hausgebeizten Saibling
an Sahnemeerrettich dazu Baguette*

Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Sulfide*

€ 14,60

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



€ 5,60

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Rote Beete Quarkklöschen
dazu ofenfrisches Baguette*

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



€ 6,90

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Schafskäse mit milden Peperoni und Oliven
dazu ofenfrisches Baguette*

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

€ 14,90

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten
dazu ofenfrisches Baguette*

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse

€ 13,90

Ratsstuben Cocktails

Alkoholfreier Cocktail

mit Früchtespieß
erfrischende
Saftmischung

€ 5,90

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc,
Schweppes Wild Berry

€ 6,90

Hugo

Secco, Soda,
Holundersirup und Minze

€ 6,90

Aperol Spritz

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>	 Baden-Württemberg (€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>	 Baden-Württemberg (€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 | € 6,00
1,0 l | € 23,80

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

0,1 l | € 3,80
0,2 l | € 6,40
0,7 l | € 23,40

**2020 Collegium Wirtemberg
Chardonnay trocken**
*Exotische, komplexe Fruchtaromatik
mit schöner Säure
gut strukturiert und lang anhaltend*

0,1 l | € 4,20
0,2 l | € 6,90
0,75 l | € 24,90


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

Restaurant Ratsstuben

Traditionelles für Genießer

Schwäbischer Sauerbraten auf Apfelrotkraut mit hausgemachten Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		kleine Portion ()	€ 21,90
Schweinelendchen – 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 - Schweinelendchen, 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 Waldpilzen dazu winterliches Gemüse und Haselnuss-Butternocken <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
Karpfenfilet gebraten auf Balsamico-Schönbuch-Linsen dazu Rote Beete Pürée <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>			€ 28,90

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

Restaurant Ratsstuben

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel mit Balsamico-Linsen und Soja-Kräuter-Dip (veganes Gericht) <i>Sellerie/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse</i>	€ 16,90
Hausgemachte Grünkohlknöpfe in Gorgozolarahm auf winterlichem Gemüse <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 17,90
Waldpilz-Graupenrisotto mit Parmesanflocken 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 ²⁺³ mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 11,90
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

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	5) mit Süßungsmittel
2) mit Phosphat	6) mit Antioxidationsmittel
3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz	7) mit Farbstoff Carotin
4) geschwärzt	

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 <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>		€ 27,90
Rotwildburger mit Birnen-Preiselbeer Chutney und Fildersauerkraut im Laugenbrötchen dazu gebackene Kartoffelecken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 17,30
Regionale Wildbratwurst auf Rahmwirsing mit Rote Beete Pürée und Birnen-Preiselbeer Chutney <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 15,90
Rehgulasch mit Waldpilzen und Birnen-Preiselbeer-Chutney dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 26,90
Rehkeulenbraten mit Waldpilzen dazu hanggeschabte Spätzle und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 28,90
Rehrücken rosa gebraten unter der Nusskruste auf winterlichem Gemüse und Haselnuss-Butternocken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Nüsse, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 32,90

Unsere Weinempfehlung

Merlot Editon S Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg <i>Vielfältige Fruchtaromen im Wechsel mit feinen Kräuternuancen, gleichzeitig kraftvoll mit angenehm weichen Tanninen.</i> 0,11 l € 4,60 0,21 l € 8,70 0,75 l € 29,90	2019 Black Label Pango Cuvée Rot Weingut Klenert ECOVin Baden <i>Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Lemberger; lange Holzfasslagerung; Duft von reife, dunkle Beeren, Röstaromen, Gewürze und etwas Vanille</i> 0,75 l € 36,90	2020 Rotenberger Schlossberg Trollinger Collegium Wirtemberg QbA Württemberg <i>Eleganter Wein mit feiner Frucht und viel Geschmack</i> 0,25 l € 6,30	2021 Lämmle Riesling S Spätlese Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg <i>gelben Früchten und leicht mineralischen Noten</i> 0,75 l € 29,40
--	---	--	--

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

	200g Portion ()	250g Portion
Rumpsteak ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter <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 <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	2021 Grauburgunder Edition S Fellbacher Weingärtner 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>Noten von frischen Kräutern und leichter Würze, am Gaumen sehr viel Schmelz und ein beeindruckender Nachhall</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 € 8,40 0,7 l € 29,90	0,1 l € 4,80 0,25 L € 8,60 1,0 L € 29,90	0,7 l € 36,90	0,25 l € 6,90

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 Sauerkirsch-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 Blutorangensalat € 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!*

<i>1) mit Geschmacksverstärker</i>	<i>5) mit Süßungsmittel</i>
<i>2) mit Phosphat</i>	<i>6) mit Antioxidationsmittel</i>
<i>3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz</i>	<i>7) mit Farbstoff Carotin</i>
<i>4) geschwärzt</i>	