

Restaurant Ratsstuben

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

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*

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 13,90

Tatar von der hausgebeizten Lachsforelle
an Kräuterschmand dazu Baguette*
Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Sulfide*

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 14,90

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

Karotten-Ingwer Süppchen mit Gemüsestreifen
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

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten
dazu ofenfrisches Baguette*
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse

€ 13,90

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

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

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Leckereien von der Schwäbischen Alb

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



€ 28,90

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

Saftiges Lammragout mit Gemüsewürfeln
auf frischen Bandnudeln dazu Beilagensalat



€ 26,80

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

Geschmorte Lammschulter an Thymiansauce
auf Speckbohnen und gebackene Kartoffelkrusteln



€ 26,90

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

Lamm-Burger im Brioche Brötchen mit geschmelzten Zwiebeln,
Ziegencamembert von den Käsmachern



€ 23,90

und hausgemachter Kurkuma-Ingwer-Knoblauch Mayonnaise dazu Kartoffelecken
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel
mit Balsamico-Linsen und Soja-Kräuter-Dip (veganes Gericht)

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

€ 16,90

Hausgemachte Wirsing Roulade gefüllt mit Cous Cous
an veganem Pilzragout (veganes Gericht)

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

€ 19,90

Hausgemachte Gemüselasagne mit jungem Blattspinat
mit Schafskäse überbacken dazu Beilagensalat

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

€ 18,90

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

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

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Traditionelles für Genießer

Schwäbischer Sauerbraten auf Apfelrotkraut mit hausgemachten Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		kleine Portion () € 21,90
Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein mit Waldpilzen dazu Pfannengemüse und gebackene Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 29,90
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 mit handgeschabten Spätzle und Beilagensalat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 28,90
Surf and Turf-Rinderfilet mit gebratenen Chili-Garnelen auf jungem Blattspinat dazu gebackenen Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 39,90

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Beilagensalat <i>Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse</i>		€ 22,90
Körschtalforelle in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte) dazu Butterkartoffeln und Beilagensalat <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>		€ 27,90
Gebratenes Skrei Filet auf jungem Blattspinat dazu frische Bandnudeln <i>Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse</i>		€ 28,90

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

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

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*

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
Saure Nierle in Balsamico-Sauce dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 15,80

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

Restaurant Ratsstuben

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Salate und Vesper

Große Salatplatte mit Blatt und Rohkost- Salaten dazu ofenfrisches Baguette*	€ 12,90
<i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, *Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	
- mit warmen Putenstreifen	+ € 4,90
- mit gebratenen Maultaschen	+ € 4,90

Ein Paar Bratwürste und Kartoffelsalat	€ 14,90
<i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	

Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu ofenfrisches Baguette	€ 11,90
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	

Schweizer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu ofenfrisches Baguette	€ 11,90
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	

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

Unsere Weinempfehlung

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

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, Apple Crumble Salted Caramel

Hausgemachtes Eierlikör-Tiramisu im Glas € 8,50
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Alkohol

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

Butter-Waffel mit marinierten Preiselbeeren
und hausgemachten Pistazien-Eis € 8,50
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide

Das kleine aber feine Süße:

Hausgemachter Himbeere-Schoko Muffin black/white
mit Caramelita Eis dazu ein Espresso € 8,50
Milch/-erzeugnisse, Eier/-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