

Restaurant Ratsstuben



Vorspeisen

Hausgemachter Rahmfladen mit Schmand, Schwarzwälder Schinken,
Kürbiswürfeln und Käse belegt € 12,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Sulfide

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Körschtal
an Sahnemeerrettich dazu Baguette* 6 € 15,30
Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide Weizen, Milch/-erzeugnisse*

Vorspeisen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten € 4,90
Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus Weil im Schönbuch
mit Paprika und roten Zwiebeln
dazu offenfrisches Baguette* € 14,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse*



Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten
dazu offenfrisches Baguette* € 13,90
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Krusten- und Schalentiere

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 6,20
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse



Kürbiscremesuppe mit Kracherle
dazu offenfrisches Baguette* € 6,90
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen), Milch/-erzeugnisse

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



Hauptgerichte für Genießer

kleine Portion ()

<p>Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet, Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und Beilagen Salat <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i></p>		<p>€ 28,90</p>
<p>Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein mit Waldpilzen dazu geschwenktes Pfannengemüse und gebackene Kartoffelkrusteln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i></p>		<p>€ 32,90</p>
<p>Schweinelendchen – Echterdinger Art – mit Champignons handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>	<p>[€ 19,90]</p>	<p>€ 23,90</p>
<p>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle und Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 28,90</p>
<p>Schwäbischer Sauerbraten auf Apfel-Rotkohl dazu hausgemachte Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 24,60</p>
<p>Hausgemachter Rinder Burger vom Biolandfleisch aus dem Schwarzwald im Briochebrötchen mit Ziegencamembert dazu Wilde Kartoffeln <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i></p>		<p>€ 24,20</p>

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
<p><i>Fruchtiger, vollmundiger Spätburgunder, mit Fruchtaromen von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere</i></p>	<p><i>Noten von frischen Kräutern und leichter Würze, am Gaumen sehr viel Schmelz und ein beeindruckender Nachhall</i></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><i>Körperreich, anregend</i></p>
<p>0,1 l € 4,60 0,2 l € 8,40 0,7 l € 29,90</p>	<p>0,1 l € 4,80 0,25 l € 8,60 1,0 l € 29,90</p>	<p>0,7 l € 36,90</p>	<p>0,25 l € 6,90</p>

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Süßkartoffel mit Gemüse und Pilzen mit Bergkäse überbacken dazu Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 18,90
Schönbuch Linsen Dal mit Kürbiswürfeln und Fladenbrot* (veganes Gericht) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen*</i>	€ 17,90
Hausgemachte Spinat-Semmelknödel auf tomatisiertem Pfannengemüse (veganes Gericht) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Soja/-erzeugnisse</i>	€ 17,80
Hausgemachte Kürbisknöpfe mit gedünstetem Mangold und mit Ziegencamembert dazu Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 18,20

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronen-Kräuterbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Beilagen Salat <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse</i>	€ 22,90
Körschtalforelle in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte) dazu Butterkartoffeln und Beilagen Salat <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 28,90
Doraden Filets auf gebratenem Gartengemüse mit Waldpilzen dazu geschwenkte Kartoffelchen <i>Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 29,90

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 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*

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 Kräuternuancen, 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>
0,1l € 4,60 0,2l € 8,70 0,75l € 29,90	0,75l € 36,90	0,25l € 6,30	0,75l € 29,40

Die Klassiker

		kleine Portion ()
Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		(€12,50) € 14,80
Hausgemachte Maultaschen an Trollinger-Sauce dazu Kartoffelsalat und Beilagen Salat ²⁺³⁺⁵⁺⁶ <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		(€12,50) € 14,90
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites dazu Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		(€ 14,80) € 18,80
Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i>		(€ 14,90) € 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
Ein Paar Bratwürste und Kartoffelsalat ²⁺³⁺⁵⁺⁶ <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>		€ 14,90
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

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

Desserts

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

Eissorten von Mövenpick/Schöller:

*Vanille
Erdbeere*

*Chocolate Chips
Cassisorbet*

*Stracciatella,
Zitronensorbet*

Walnuss

Hausgemachter Zwetschgenknödel mit Zimt-Brösel
dazu Vanille-Eis € 9,10
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern
dazu Stracciatella-Eis € 8,70
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide

Hausgemachte Joghurt Panna cotta im Glas
mit Birnenkompott von Stuttgarter Gaishirtle € 8,70
Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Das kleine, aber feine Süße:
Hausgemachter Cheesecake
dazu Passionsfrucht Sorbet und 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