

Restaurant Ratsstuben



Vorspeisen

Hausgemachter Rahmfladen mit Schmand, Schwarzwälder Schinken,
Kürbiswürfeln und Käse belegt € 12,90

Glutenhaltiges Getreide (Dinkel), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-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, Sulfide

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus Weil im Schönbuch
mit Peperoni⁶ und roten Zwiebeln
dazu ofenfrisches Baguette* € 14,90

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse*

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten
dazu ofenfrisches Baguette* € 13,90

Krusten- und Schalentiere, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 6,20

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



Kürbiscremesuppe mit Kracherle
dazu ofenfrisches 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

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Von der schwäbischen Alb und aus dem Schönbuch

Freilandgans von der schwäbischen Alb mit Apfelrotkohl,
Maronen Püree, Bratapfel und Kartoffelknödel ³⁺⁵⁺⁶
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Nuss/-erzeugnisse, Sulfide

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 38,90

Das Beste vom Lamm – Münsinger Alb Lamm
Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet, Kräuterbutter
dazu Röstkartoffeln und Beilagen Salat
Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 28,90

Ragout vom Rehwild mit Waldpilzen
dazu handgeschabten Spätzle und Beilagen Salat
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 26,90

Geschmorter Rehkeulenbraten mit Waldpilzen
an Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 28,90

Rosa gebratener Rehrücken unter der Hagebuttenkruste
auf glasiertem Karotten-Mangoldgemüse dazu Selleriepüree
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 34,90

Fischgerichte aus dem Körschtal

Karpfenfilet gebraten an Dill-Rahmsauce auf gedünstetem Grünkohl
dazu hausgemachte Safran-Knöpfe
Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/-erzeugnisse

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 29,30

Forelle in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte)
dazu Butterkartoffeln und Beilagen Salat
Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 28,90

Gebratene Lachsforellen Filets auf Rahmkraut
dazu Rote Beete Püree
Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sulfide

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 29,90

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

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Süßkartoffel mit Gemüse und Waldpilzen,
 mit Bergkäse überbacken dazu Beilagen Salat € 18,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Schönbuch Linsen Dal
 mit Kürbiswürfeln und Fladenbrot* (veganes Gericht) € 17,90
*Glutenhaltiges Getreide, Weizen**



Hausgemachte Spinat-Semmelknödel
 auf Kokos-Rahmkraut (veganes Gericht) € 17,80
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Soja/-erzeugnisse

Hausgemachte Safran-Knöpfe mit gedünstetem Grünkohl
 und Schnittlauchrahm dazu Beilagen Salat € 19,10
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse



Hauptgerichte für Genießer

Ratsstubenteller - Medaillon vom Rind und Schwein mit Waldpilzen
 dazu geschwenktes Pfannengemüse und gebackene Kartoffelkrusteln € 32,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Schweinelendchen – Echterdinger Art – mit Champignons
 handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Beilagen Salat € 23,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Fildersauerkraut
 mit handgeschabten Spätzle und Maultäschle ²⁺³⁺⁵⁺⁶ € 28,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

Schwäbischer Sauerbraten auf Apfelrotkohl ⁵⁺⁶
 dazu hausgemachte Semmelknödel € 24,60
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

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

Unsere Weinempfehlung

**2019 Rotenberger
 Schlossberg Riesling
 Collegium Württemberg
 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 Württemberg
 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 <i>Vielfältige Fruchtaromen im Wechsel mit feinen Kräuternuancen, gleichzeitig kraftvoll mit angenehmen 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 reifen, dunklen 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 Lämmeler Riesling S Spätlese Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg <i>gelben Früchten und leicht mineralischen Noten</i> 0,75 l € 29,40
--	---	--	--

Die Klassiker

<p>Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 15,80</p>
<p>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></p>		<p>€ 15,60</p>
<p>Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites dazu Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 18,80</p>
<p>Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle und Beilagen Salat <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 18,90</p>
<p>Ofenfrischer Bierbraten an Apfelrotkohl ⁵⁺⁶ dazu hausgemachte Semmelknödel <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 17,30</p>

Salate und Vesper

<p>Große Salatplatte mit Blatt und Rohkost- Salaten dazu ofenfrisches Baguette* <i>Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, *Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sulfide</i></p>		<p>€ 12,90</p>
<p>- mit warmen Putenstreifen</p>	<p>+</p>	<p>€ 4,90</p>
<p>- mit gebratenen Maultaschen</p>	<p>+</p>	<p>€ 4,90</p>
<p>Ein Paar Bratwürste und Kartoffelsalat ²⁺³⁺⁵⁺⁶ <i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 14,90</p>
<p>Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 11,90</p>
<p>Schweizer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu ofenfrisches Baguette <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sulfide</i></p>		<p>€ 11,90</p>

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

Gefüllter Bratapfel mit Marzipan und Nüssen € 9,10
auf Vanillesauce dazu Mandarinen Sorbet ³⁺⁶
Nuss/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern € 8,70
dazu Stracciatella-Eis ³⁺⁶
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide

Hausgemachter Lebkuchen Tiramisu im Glas € 9,10
mit Sauerkirschen ²⁺³⁺⁶
Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Nuss/-Erzeugnisse

Das kleine, aber feine Süße:

Hausgemachter Birnenstrudel ³⁺⁶ € 8,90
dazu Pistazien-Eis und ein Espresso
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Nüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide

Affogato € 5,40
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