

Aperitif Empfehlung

Kessler Hochgewächs / Hochgewächs Rosé	0,1l	€ 6,80
Aperol Spritz- Secco, Aperol, Soda		€ 7,20
Lillet Wild Berry		€ 7,20
Hugo-Secco, Holunderblütensirup, Minze, Soda		€ 7,20
Campari Soda/Campari Orange	4 cl	€ 6,90
Alkoholfreier Fruchtcocktail mit Fruchtspieß		€ 6,20
Schönbuch Bräu Weihnachtsbier	0,1l	€ 2,20

Wein Empfehlung

Riesling Spätlese Weingut Herke	0,75l	€ 29,90
Grauer Burgunder Edition S Fellbacher Weingärtner	0,75l	€ 29,90
Auxerrois BIO-Weingut Klenert	0,75l	€ 28,90
Black Label Pango BIO-Weingut Klenert	0,75l	€ 36,90
Alde Gott Einblick Spätburgunder Kabinett	0,75l	€ 26,90

Während der Weihnachtsfeiertage können wir keine Umbestellungen annehmen

Vorspeisen

Lauwarm geräucherte Gänsebrust mit Cumberlandsauce an Salatbouquet	€ 14.90
Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons an Kartoffeldressing	€ 11.90
Vorspeisensalat mit Blatt-und Rohkostsalaten	€ 5.90

Suppen

Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklöschen und Flädle	€ 7.20
Karotten- Ingwercremesüppchen	€ 6.90

Vegetarische Gerichte

Kürbis-Graupenrisotto mit Parmesanflocken dazu Beilagen Salat	€ 18.90
Waldpilzbratlinge an Sojasauce auf winterlichem Gemüse (Vegan)	€ 17.90

Für die Kleinen

Putenschnitzel an Rahmsauce dazu handgeschabte Spätzle und als Dessert eine Kugel Eis	€ 9.80
--	--------

Während der Weihnachtsfeiertage können wir keine Umbestellungen annehmen

Schlemmereien der Weihnachtszeit

Poulardenbrust-Filet auf Waldpilz-Graupenrisotto und Beilagen Salat	€ 26.80
Schweinemedallions an Waldpilzrahm dazu handgeschabte Spätzle und Beilagen Salat	€ 27.90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Fildersauerkraut dazu Maultäschle und handgeschabte Spätzle	€ 29.90
Geschmorter Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing dazu Kartoffelgratin	€ 26.90
Freiland Gans aus Pfronstetten mit Apfel-Rotkohl, Maronenpüree, Bratapfel und Kartoffelknödel	€ 38.90
Das Beste vom Münsinger Weidelamm-Kotelette, Rücken und Steak an Thymian-Sauce auf glasierten Kohlröschen und Kartoffelgratin	€ 32.90
Tranchen vom Rinderfilet an Portweinsauce dazu Kohlröschen und Maronenknöpfe	€ 34.90

Während der Weihnachtsfeiertage können wir keine Umbestellungen annehmen

Leckereien vom Wild

Schwarzwildragout nach Art des Hauses
mit Waldpilzen und Birnen-Preiselbeer-Chutney
dazu Apfel-Rotkohl und Semmelknödel € 26.90

Medaillons vom Rotwild unter der Hagebuttenkruste
an winterlichem Gemüse dazu hausgemachte Maronenknöpfe
und Birnen-Preiselbeer Chutney € 34.90

Fischgerichte

Gebratenes Karpfenfilet
an Dillsauce
auf Grünkohl dazu Butterkartoffeln € 29.30

Lachsforellenfilet kross gebraten auf der Haut
auf Rahmwirsing und Sellerie Püree € 29.90

Für unsere Senioren

Schweinemedaillons an Waldpilzrahm
dazu winterliches Gemüse und Kartoffelkrusteln € 21.90

Während der Weihnachtsfeiertage können wir keine Umbestellungen annehmen

Desserts

Gemischtes Eis (Schöller Mövenpick)	€ 6.10
Gemischtes Eis mit Sahne (Schöller Mövenpick)	€ 6.90
Hausgemachtes Quitten-Parfait im Baumkuchenmantel mit Zwetschgenragout	€ 9.80
Hausgemachtes Lebkuchen-Tiramisu im Glas mit Sauerkirschen	€ 9.10

Es strahlt ein Licht in ein Herz hinein

Ein ruhiger Zauber liegt über der Stadt,
da denkt so mancher darüber nach;
was bedeutet Advent in dieser hektischen Zeit,
wo Vorfreude und Besinnung scheinen so weit..
Doch dann strahlt ein Licht direkt in ein Herz hinein,
Hoffnung und Frieden könnten jetzt sein.
Und wäre es auch nur für einen Moment,
so sei dieser Schimmer doch jedem geschenkt.



Liebe Gäste,

Jahresende ist Zeit zum Innehalten und Danke sagen.

Wir sagen DANKE für Ihre Treue.

Wir wünschen Ihnen friedvolle und besinnliche Feiertage sowie Glück,

Gesundheit und viel Freude für das neue Jahr 2024.

Gerne würden wir Sie auch im kommenden Jahr
wieder als Gäste in unserem Restaurant begrüßen.

Ihr Ratsstuben TEAM

Während der Weihnachtsfeiertage können wir keine Umbestellungen annehmen