

## Vorspeisen

---

Feldsalat an Kartoffeldressing  
 mit gebratenen Speckwürfel und Croûtons

*Glutenhaltiges Getreide Weizen\*, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide*



€ 10,30

Carpaccio vom Rinderfilet an Kräuter Vinaigrette  
 mit Grana Padano Flocken, Butter und Brotauswahl\*

*Glutenhaltiges Getreide Weizen\*, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide*

€ 19,70

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Körschtal  
 mit Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl\*

*Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide Weizen\*, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide*

€ 15,90

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus, Weil im Schönbuch  
 mit Peperoni <sup>3,6</sup> und roten Zwiebeln dazu Brotauswahl\*

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

€ 16,40

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten  
 dazu Brotauswahl\*

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

€ 16,80

Hausgemachtes Apfel-Gänseschmalz mit Brot

*Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*



€ 6,20

Beilagen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten

*Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide*

€ 5,90

## Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

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

€ 6,90

Kürbis Creme Suppe mit gerösteten Kürbiskerne und Croutons  
 dazu Brotauswahl

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



€ 7,20

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

## Ratsstuben Cocktails

---

**Alkoholfreier Cocktail**

mit Früchtespieß  
 erfrischende  
 Saftmischung

€ 6,70

**Lillet Wild Berry**

Lillet Blanc,  
 Schweppes Wild Berry

€ 7,50

**Hugo**

Secco, Soda,  
 Holundersirup und Minze

€ 7,50

**Aperol Spritz**

Secco, Aperol, Soda  
 mit Eis und Zitrusfrucht

€ 7,50

## Spezialität des Hauses

**Chateaubriand**-doppeltes Rinderfilet für 2 Personen  
 mit Sauce Bernaise, marktfrisches Ofengemüse und Kartoffelkrusteln € 86,90  
*Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse*

## Hauptgerichte für Genießer

Schwäbischer Sauerbraten auf Apfelrotkohl <sup>5,6</sup>  
 dazu hausgemachte Semmelknödel € 27,20  
*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse*

Schweinelendchen – Echterdinger Art – mit Champignons  
 handgeschabte Spätzle und Rahmsauce € 25,90  
*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse*

Schwäbischer Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln auf Fildersauerkraut  
 mit kleinem Maultäschle <sup>2,3,5,6</sup> und handgeschabten Spätzle € 33,40  
*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse*

## Fischgerichte

Forelle aus dem Körschtal in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte)  
 dazu Butterkartoffeln € 27,80  
*Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse*



Seelachs in Kräuter-Zitronenbutter gebraten  
 dazu Petersilienkartoffeln € 22,90  
*Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse*

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

## Unsere Weinempfehlung

Spätburgunder Weingut Klenert ECOVin Baden	Grauburgunder Edition S Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg	Pinot Blanc Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg	Sauvignon Blanc „Höhenluft“ B. Ellwanger Bioland Großheppach
<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>Weißburgunder-spielerische r Duft nach heimischen Früchten, dazu ein zarter Schmelz und dezente Säure</i>	<i>verspielten Aromen von Cassis, Pfefferminze und Stachelbeeren mit viel Frische und lebhaftem Ausklang</i>
0,75 l   € 29,90	0,1 l   € 4,20 0,2 l   € 8,50 0,7 l   € 29,90	0,1 l   € 4,20 0,2 l   € 8,20 0,7 l   € 29,90	0,75 l   € 34,00

## Vegetarische Gerichte

- Gebackene Süßkartoffelspalten mit Ofengemüse und Waldpilzen  
 an Soja-Joghurt Dip (veganes Gericht) € 19,40  
*Soja/-erzeugnisse*
- Hausgemachte Kürbisknöpfe mit Ziegencamembert von den Käsmachern € 17,80  
*Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse*
- Gebratene Serviettenknödel Scheiben  
 mit Waldpilz-Rahm € 17,30  
*Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen*

## Regionales

- Rehulasch mit Waldpilzen dazu Preiselbeer Birne  
 und handgeschabte Spätzle € 28,90  
*Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Sellerie/-erzeugnisse,*
- Rosa gebratener Wildschweinerücken unter der Nusskruste  
 mit Ofengemüse und gebackenen Kartoffelkrusteln € 36,90  
*Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Nüsse/-erzeugnisse*
- Das Beste vom Münsinger Alb Lamm  
 Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet, Kräuterbutter  
 dazu Röstkartoffeln € 34,90  
*Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse*

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

## Unsere Weinempfehlung

Merlot Editon S Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg	Black Label Pango Cuvée Rot Weingut Klenert ECOVin Baden	Zweigelt HADES J. Ellwanger V.D.P. Winterbach	Riesling Untertürkheimer Gips Marienglas Weingut G. Aldinger V.D.P. Fellbach
<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>Am Gaumen präsentiert er sich dicht und konzentriert. Im Abgang sehr intensiv und vollmundig bei harmonisch eingebundenen Tanninen. 24 Monate Ausbau im neuen Eichenfass</i>	<i>feinen Fruchtnoten ausgereifter Zitrusfrüchte frischer Kräuterwürze vervollkommen den eindrucklichen und eleganten Körper dieses wahrhaft Großen Gewächses.</i>
0,1l   € 4,60 0,2l   € 8,60 0,75l   € 29,90	0,75l   € 42,00	0,75l   € 59,00	0,75l € 62,00

## Original Ratsstubensteaks

	200g Portion ( )	250g Portion
<b>Rumpsteak</b> ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	(€ 26,90)	€ 31,90


<b>Filetsteak</b> ein zartes Stück der Rinderlende mit einem edel-saftigen Geschmack dazu Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	(€ 29,90)	€ 36,90
---	-----------	---------

### Beilagen zu den Steaks:

Wilde Kartoffelecken <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 5,10
Kartoffelkroketten <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 5,10
Pommes-Frites	€ 5,10
Röstkartoffeln	€ 5,10
Handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 5,10
Großer Salat Blatt und Rohkost Salaten <i>Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>	€ 8,90

Wie hätten Sie Ihr Steak gerne?      *englisch – medium – durch*

## Die Klassiker

Hausgemachte Maultaschen an Bratensauce und Zwiebelschmelze dazu Kartoffelsalat <sup>2,3,5,6</sup> <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sulfide</i>		€ 15,90
---	---	---------

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes-Frites <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Ei/-erzeugnisse</i>	€ 17,90
--	---------

Putenschnitzel an Champignonrahm dazu handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 17,90
--	---------

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

## Salate und Vesper

Große Salatplatte mit Blatt und Rohkost- Salaten dazu Brotauswahl*	€ 13,90
<i>Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, *Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Sulfide</i>	
- mit warmen Putenstreifen	+ € 6,50
- mit gebratenen Maultaschen <sup>2,3,5,6</sup>	+ € 5,90
Schwäbischer Wurstsalat <sup>2+3</sup> mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu Brotauswahl	€ 14,10
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i>	
Schweizer Wurstsalat <sup>2+3</sup> mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu Brotauswahl	€ 14,10
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sulfide</i>	
Ein Paar Bratwürste und Kartoffelsalat <sup>2,3,5,6</sup>	€ 14,90
<i>Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide</i>	
Gefüllter Wrap mit knackigem Rohkostgemüse und Blattsalat, Frischkäsecreme und Sweet-Chili-Sauce	
<i>Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	
- Gefüllt mit gebackenem Hähnchen	€ 19,90
- Gefüllt mit gebackenen Falafel	€ 18,90

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

## Unsere Weinempfehlung

**Auxerrois**  
**Weingut Klenert**  
**ECOvin Baden**  
*dezente Säure; Fruchtig; erinnert  
an Mirabelle, Mango und Quitte*

0,75 l | € 29,90

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

0,1 l | € 3,60  
0,2 l | € 6,80  
0,75 l | € 24,90

**Collegium Wirtemberg**  
**Chardonnay trocken**  
*Exotische, komplexe Fruchtaromatik  
mit schöner Säure  
gut strukturiert und langanhaltend*

0,1 l | € 4,40  
0,2 l | € 8,20  
0,75 l | € 26,90

## Desserts

---

Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne € 6,90/ € 7,50  
*Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)(Eiswaffel)*

*Eissorten von Mövenpick/Schöller:*

<i>Vanille</i>	<i>Chocolate Chips</i>	<i>Stracciatella,</i>	<i>Walnuss</i>
<i>Erdbeere</i>	<i>Cassissorbet</i>	<i>Zitronensorbet</i>	

Lauwarmes Schokoladentörtchen <sup>3,5,6</sup> mit flüssigem Kern  
mit Vanille Eis € 9,70  
*Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis*

Hausgemachtes Lebkuchen Tiramisu <sup>3,5,6</sup>  
mit Sauerkirschen € 9,40  
*Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

Gebackene belgische Waffel <sup>3,5,6</sup> an Vanillesauce  
mit Himbeersorbet € 9,20  
*Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

### Das kleine, aber feine Süße:

Hausgemachte Ofenschlupferrolle mit Zwetschgen Ragout  
dazu Pistazien Eis und ein Espresso € 9,30  
*Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

Affogato  
Vanille-Eis aufgefüllt mit Espresso € 5,40  
*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*