

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

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus, Weil im Schönbuch
 mit Peperoni ^{3,6} 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

Zum Hauptgang oder vorneweg

Kleiner Beilagen Salat mit Blatt und Rohkost Salaten

€ 4,90

Vorspeisen 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 Rosmarinkartoffeln € 86,90
Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Hauptgerichte für Genießer

Schwäbischer Sauerbraten auf Apfelrotkohl ^{5,6}
 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 ^{2,3,5,6} und handgeschabten Spätzle € 32,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Fischgerichte

Forelle aus dem Körschtal in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte)
 dazu Butterkartoffeln € 26,80
Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse



Seelachs in Kräuter-Zitronenbutter gebraten
 dazu Petersilienkartoffeln € 21,90
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

Hausgemachte Falafel mit gebackenen Austernpilzen an Soja-Joghurt Dip (veganes Gericht) <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Hülsenfrüchte, Soja/-erzeugnisse</i>	€ 18,90
Hausgemachte Kürbisknöpfe mit Ziegencamembert von den Käsmachern <i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse</i>	€ 17,80
Gebratene Serviettenknödel Scheiben mit Waldpilz-Rahm <i>Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen</i>	€ 17,30

Regionales

Rehulasch mit Waldpilzen dazu Preiselbeer Birne und handgeschabte Spätzle <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse Sellerie/-erzeugnisse,</i>	€ 28,90
Rosa gebratener Rehrücken unter der Apfel- Nuss- Kruste mit Ofengemüse und feines Kürbispüree <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse</i>	€ 36,90
Das Beste vom Münsinger Alb Lamm Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet, Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln <i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse</i>	€ 32,90

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

Unsere Weinempfehlung

<p>Merlot Editon S Fellbacher Weingärtner QbA Württemberg</p> <p><i>Vielfältige Fruchtaromen im Wechsel mit feinen Kräuternuancen, gleichzeitig kraftvoll mit angenehm weichen Tanninen.</i></p> <p>0,1 l € 4,60 0,2 l € 8,60 0,75 l € 29,90</p>	<p>Black Label Pango Cuvée Rot Weingut Klenert ECOvin Baden</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>0,75 l € 42,00</p>	<p>Zweigelt HADES J. Ellwanger V.D.P. Winterbach</p> <p><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></p> <p>0,75 l € 59,00</p>	<p>Riesling Untertürkheimer Gips Marienglas Weingut G. Aldinger V.D.P. Fellbach</p> <p><i>feinen Fruchtnoten ausgereifter Zitrusfrüchte frischer Kräuterwürze vervollkommen den eindrucklichen und eleganten Körper dieses wahrhaft Großen Gewächses.</i></p> <p>0,75 l € 62,00</p>
---	---	--	--

Original Ratsstubensteaks

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


Filetsteak 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 ^{2,3,5,6} <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 ^{2,3,5,6}	+ € 5,90
 Schwäbischer Wurstsalat ²⁺³ mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu Brotauswahl	€ 14,10
<i>Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide</i>	
 Schweizer Wurstsalat ²⁺³ 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 ^{2,3,5,6}	€ 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 ^{3,5,6} mit flüssigem Kern
mit Vanille Eis € 9,70
Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis

Geeistes, gratiniertes Passionsfrucht Törtchen
auf Zwetschgenragout € 9,40
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen) (Eiswafel)

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce ^{3,5,6}
und Espresso-Krokant Eis € 8,90
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

Das kleine, aber feine Süße:

Hausgemachter Cheesecake mit Heidelbeere 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