

Aperitif

Kessler Brut / Rosé	0,1l	€ 5,80
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry / Hugo / Sarti Spritz		€ 7,50
Negroni Campari, Gin, Vermuth rot		€ 9,00
Bowmore 12 Manhattan Bowmore 12, Lustau Wermuth rot		€ 14,00
Campari Soda/ Orange	4 cl	€ 7,50
Spice Granate Captain Morgan Spiced, Schweppes Pomegranate	4 cl	€ 8,50
Alkoholfreier Fruchtcocktail		€ 6,70
Arancia Tonic Spritz Alkohol frei Ramazotti Arancia, Tonic, Soda		€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß

Weingut Herke	0,75l	€ 32,90
Riesling Spätlese		
Weingut Wöhrwag	0,2l € 8,50	0,75l € 29,90
Johanna Cuvée trocken		
Weingut B. Ellwanger	0,75l	€ 34,00
Sauvignon Blanc „Höhenluft“ trocken		
Weingut Klenert	0,2l € 8,50	0,75l € 29,90
Auxerrois		

Rot

Weingut G. Aldinger	0,2l € 9,60	0,75l € 34,60
Bentz Cuvée Rot trocken		
Weingut Klenert	0,75l	€ 42,00
Black Label Pango, Cuvée Cabernet Sauvignon, Lemberger		
Weingut Wöhrwag	0,75l	€ 59,00
Cuvée X trocken		
Fellbacher Weingärtner	0,75l	€ 36,00
Lemberger Edition P		

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Vorspeisen

Chili-Knoblauch-Garnelen mit Gemüse-Parmesan Risotto € 18,90
KR, GLa, MI, EI, SU

Lauwarmer Ziegenfrischkäse € 16,90
von den Käsmachern (Weil im Schönbuch) dazu Baguette
MI, GLa



Feiner, cremiger Burrata € 14,90
mit marinierten Tomatenscheiben und Rucola dazu Baguette
MI, SU, SF, GLa

Beilagen Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten € 6,20
SU, SF, EI

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 7,20
GLa, SE, EI, MI

Knoblauch Creme Suppe mit Croutons € 7,50
MI, GLa

Vegetarisch

Gebratene Schupfnudel (Vegan) € 19,90
mit buntem Gemüse und Schnittlauch Dip
GLa, SO

Hausgemachte Semmelknödel € 22,90
mit Kräuter-Pfifferlings Rahm
GLa, EI, MI

Fisch

Filets von der Forelle aus dem Körschtal in Kräuteröl gebraten € 29,90
dazu Butterkartoffeln
FI, GLa, MI



Gebratenes Doradenfilet € 31,90
mit Gemüse-Parmesan Risotto und Pfifferlingen
FI, SE

Hauptgerichte

Das Beste vom Münsinger Alb Lamm

Steak, Kotelette und Rücken dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln  € 37,90
 MI, SE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit handg'schabten Spätzle € 32,90
 GLa, EI, MI, SF, SE

Ratsstuben Teller- Medaillons von Rind und Schwein

mit buntem Gemüse, Pfifferlinge und Kroketten € 36,90
 GLa, SE, MI

Steaks

Rumpsteak vom argentinischem Rinderrücken

mit Pommery Senf Sauce	200g	€ 29,90
MI, SF, SE	250g	€ 35,20

Filetsteak ein feines Stück der Lende

mit Pommery Senf Sauce	200g	€ 34,90
MI, SF, SE	250g	€ 39,80

Hausgemachte Butter zum Steak

Kräuter, Chili und gerösteter Knoblauch ^{MI} € 1,80

Beilagen (nicht nur) zu den Steaks

Kartoffelsalat ^{SE, SF, SU}	€ 5,10
Wilde Kartoffelecken ^{Gla}	€ 5,10
Kartoffelkroketten ^{Gla}	€ 5,10
Pommes Frites ^{Gla}	€ 5,10
Röstkartoffeln	€ 5,10
Handg'schabte Spätzle ^{Gla, EI}	€ 5,10

Klassiker und Vesper

Kl. Portion

Putenschnitzel Rahmchampignons
 dazu handg'schabte Spätzle
 GLa, MI, EI, SE

€ 16,70

€ 20,90

Schweinelenochen Rahmchampignons
 dazu handg'schabte Spätzle
 GLa, MI, EI, SE



€ 23,40

€ 26,90

Hausgemachte Maultaschen an Bratensauce
 mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat
 GLa, MI, EI, SF, SE, 2, 3, 5, 6

€ 13,60

€ 16,50

Paniertes Schweinerückenschnitzel
 mit Pommes Frites
 GLa, EI

€ 15,90

€ 19,90

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner
 und Käse fein garniert dazu Brotauswahl
 GLa, MI, EI, SF, SU, 2, 3

€ 11,90

€ 14,10

Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner
 und Schwarzwurst fein garniert dazu Brotauswahl
 GLa, MI, EI, SF, SU, 2, 3

€ 11,90

€ 14,10

Blattsalate der Saison mit Kartoffelsalat und marinierten Rohkostsalaten
 und unserem Balsamico-Senf Dressing dazu Brotauswahl
 GLa, EI, SF, SU

Mittlerer Marktsalat
 Großer Marktsalat

€ 8,90

€ 13,90

-mit Putenstreifen

+€ 6,50

-mit gebratenen Maultaschen GLa, EI, MI, SF, 2,3,5,6

+€ 5,90

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Sommerliche Gerichte

Gefüllter Wrap mit knackigem Gemüse, Blattsalat
und Sweet-Chili Frischkäsecreme
GLa, MI

...gefüllt mit **gebackenem Hähnchen**
GLa, Ei

€ 19,50

...gefüllt mit **gebackenen Falafel**
GLa

€ 18,50

Gebratenes Sesamschnitzel von der Pute mit knackigem Gemüse,
fruchtig mariniert und Mie Nudeln
GLa, SO, SeS, 5, 6

€ 20,50

Pikanter Tafelspitzsalat mit Paprika, Gurken und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln
SU, SF, 5, 6



€ 18,90

Ofenfrischer Flammkuchen „Elsässer Art“
Speck, Zwiebeln und Bergkäse
GLa, MI, 2, 3, 6



€ 14,50

Ein Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat
und Bratensauce
SE, SU, SF, 2, 3, 4, 5

€ 14,90

Desserts

Gemischtes Eis

(Schöller Mövenpick)

MI, EI

€ 6,90

Gemischtes Eis mit Sahne

(Schöller Mövenpick)

MI, EI

€ 7,50

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Stracciatella Eis

GLa, MI, EI, 5, 6

€ 9,70

Nougat-Quarkknödel mit Karamellbrösel dazu Aprikosenragout und Rainbow Eis

€ 9,30

MI, EI, GLa, 5, 6

Hausgemachter Ofenschlupfer

mit Kirschragout und Vanille Sauce

MI, EI, GLa



€ 8,50

Das kleine, aber feine Süße

Cheesecake dazu Pistazien Eis und ein Espresso

GLa, MI, EI, Nua, 3, 5, -6

€ 9,30

Affogato Vanille Eis aufgefüllt mit Espresso

MI

€ 5,40

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

5) mit Süßungsmittel

2) mit Phosphat

6) mit Antioxidationsmittel

3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz

7) mit Farbstoff Carotin

4) geschwärzt

Allergene:

SE Sellerie · SU Sulfite · SF Senf · SeS Sesam · SO Soja

GLa Gluten Weizen · GLb Gluten Roggenl GLc Gluten Gerste GLd Hafer

EI Ei · MI Milch

NUa Mandeln · NUb Walnuss · NUc Haselnuss ·

KR Krebstiere · FI Fisch · WE Weichtiere ·

LU Lupinen · ER Erdnüsse ·

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50