

Aperitif

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

Alkoholfreie Drinks

Alkoholfreier Fruchtcocktail	€ 6,70
Vibrante Wild Berry	€ 6,50
Floreal Tonic	€ 6,50
Arancia Tonic	€ 6,50

Hausgemachte Limos + Eistees

Holler Grape Limo / Blaubeer-Lavendel Limo / Himbeer-Hibiscus Limo	€ 5,50
Eistee nach Art des Hauses · Zitrone / Blaubeere / Himbeere	€ 5,50

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken fein aufgeschnitten
mit süß-saurem Kürbis und Sahnemeerrettich dazu Brotauswahl  € 14,90
GLa, MI, SU, 3

Chili-Knoblauch-Garnelen
mit roten Zwiebeln und Peperoni dazu Brotauswahl € 18,90
KR, GLa, MI

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

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

Suppen

Cremige Kürbissuppe mit eigener Einlage,
Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Croutons und Sahne € 7,50
GLa, MI

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

Spezialität des Hauses
Knoblauch Creme Suppe mit Croutons MI, GLa, SE € 7,50

Vegetarisch

Panierter, gebackener Butternutkürbis
auf Süßkartoffel-Waldpilzragout GLa, MI, SE € 19,90

Gebratene Ricotta-Rotebeete-Ravioli
in Gemüse-Kräutersoße GLa, EI, MI, SE € 20,90

Linguine mit Kürbis Pesto, **(Vegan)**
Tomaten und Ofenkürbis GLa € 19,90

Genuss für Ihre Feier CATERING-SERVICE

Sprechen Sie uns gerne an. Wir erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

✓ Individuelle Beratung ✓ Regionale & frische Küche ✓ Private und geschäftliche Veranstaltungen
Ob Familienfeier, Hochzeit, Geburtstag, Firmenveranstaltung oder Jubiläum: Die Ratsstuben bieten Ihnen individuellen
Catering-Service für Veranstaltungen im Umkreis von bis zu 60 km.

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Steaks

Rumpsteak vom argentinischem Rinderrücken

mit Pommery Senf Sauce

MI, SF, SE

200g

€ 29,90

250g

€ 35,20

Filetsteak ein feines Stück der Lende

mit Pommery Senf Sauce

MI, SF, SE

200g

€ 34,90

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

Hauptgerichte

Rosa gebratener Rehrücken unter der Walnusskruste

auf herbstlichem Marktgemüse und Semmelknödel ^{GLa, Ei, MI, SE, NUb}

Schmeck den Süden
Gastronomie
 Baden-Württemberg

€ 39,90

Rehragout mit Preiselbeer Birne,

Waldpilze und hausgemachte Spätzle ^{GLa, Ei, SE, 3, 5}

Schmeck den Süden
Gastronomie
 Baden-Württemberg

€ 32,50

Das Beste vom Münsinger Alb Lamm

Steak, Kotelette und Rücken dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln

MI, SE

Schmeck den Süden
Gastronomie
 Baden-Württemberg

€ 37,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Filderkraut,

hausgm'achtem Maultäschle und handg'schabten Spätzle

GLa, Ei, MI, SF, SE, SU, 3,5,6

€ 35,90

WEIN-TIPP | ROT

Weingut Wöhrwag

Cuvée X trocken

0,75 l | 59,00 EUR

WEIN-TIPP | ROT

Weingut G. Aldinger

Bentz Cuvée Rot trocken

0,2 l 9,60 EUR | 0,75 l 34,60 EUR

Fisch

Ganze Forelle aus dem Körschtal (ohne Mittelgräte)
 in Kräuteröl gebraten, dazu Butterkartoffeln
 FI, GLa, MI



€ 29,90

Gebratenes Seelachsfilet in Kräuterbutter
 mit Kürbis Risotto FI, SE, M

€ 25,90

WEIN-TIPP | WEISS

Weingut B. Ellwanger

Sauvignon Blanc „Höhenluft“ trocken

0,75 l | 34,00 EUR

WEIN-TIPP | WEISS

Weingut Wöhrwag

Johanna Cuvée trocken

0,2 l 8,50 EUR | 0,75 l 29,90 EUR

Klassiker

Schwäbischer Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel
 GLa, EI, MI, SE

Kl. Portion

€ 22,30

€ 27,90

Putenschnitzel Rahmchampignons

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

€ 16,70

€ 20,90

Schweinelendchen 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, SU, 2, 3, 5, 6

€ 13,60

€ 16,50

Paniertes Schweinerückenschnitzel

mit Pommes Frites
 GLa, EI

€ 15,90

€ 19,90

Ofenfrische Schweinshaxe auf Filderkraut

mit hausgm'achten Semmelknödel
 GLa, EI, SE, SU, 6

€ 24,90

WEIN-TIPP | WEISS

Weingut Klenert

Auxerrois

0,2 l 8,50 EUR | 0,75 l 29,90 EUR

WEIN-TIPP | ROT

Weingut Klenert

*Black Label Pango · Cabernet Sauvignon ·
 Lemberger*

0,75 l | 42,00 EUR

Salat

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

Mittlerer Marktsalat € 8,90
Großer Marktsalat € 13,90

-mit Putenstreifen + € 6,50
-mit gebratenen Maultaschen GLa, EI, MI, SF, 2,3,5,6 + € 5,90

Krautspezialitäten

Hausgemachter Krautwickel mit Speck-Zwiebelsauce
dazu Petersilienkartoffeln € 17,90
GLa, MI, EI, SF, SU, 2, 3

Ratsstuben Schlachtplatte Leber- und Griebenwurst, Brustrippe, Schäufole
auf Filderkraut dazu Kartoffelpüree € 26,90
MI, SU, 2, 3

Badisches Schäufole mit Filderkraut
dazu handg'schabte Spätzle € 23,90
GLa, MI, EI, SU, 2, 3, 6



Leber- und Griebenwurst mit Filderkraut
und Kartoffelpüree € 16,90
MI, SU, 2, 3, 5, 6

WEIN-TIPP | ROT
Fellbacher Weingärtner
Lemberger Edition P

0,75 l | 36,00 EUR

WEIN-TIPP | WEISS
Weingut Herke
Riesling Spätlese

0,75 l | 32,90 EUR

Vesper

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner
 und Käse fein garniert dazu Brotauswahl € 11,90 € 14,10
GLa, MI, EI, SF, SU, 2, 3

Schwäbischer Wurstsalat mit Lyoner
 und Schwarzwurst fein garniert dazu Brotauswahl € 11,90 € 14,10
GLa, MI, EI, SF, SU, 2, 3

Hausg'machte Fleischküchle mit Spiegelei,
 geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat € 16,50
GLa, EI, MI, SE, SU, SF,3,5,6

Ein Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat
 und Bratensauce € 14,90
SE, SU, SF, 2,3,4,5

Desserts

Gemischtes Eis MI, EI € 6,90

Gemischtes Eis mit Sahne MI, EI € 7,50

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
 und Stracciatella Eis GLa, MI, EI, 5, 6 € 9,70

Kleine Süße - Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme,
 Zitronensorbet und Espresso GLa, MI, EI, 5, 6 € 9,30

Affogato Vanille Eis aufgefüllt mit Espresso MI € 5,40

Hier haben Sie 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

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