Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Restaurant Ratsstuben

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**
Floreale 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**

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Restaurant Ratsstuben

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

Hausgemachte Semmelknödel
mit Waldpilzrahm GLa, EI, MI € 18,90

Hausgemachte Kürbis-Käse Knöpfle
mit Schmelzzwiebeln GLa, EI, MI € 18,90

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

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Restaurant Ratsstuben

Steaks

Rumpsteak vom argentinischem Rinderrücken mit Pommery Senf Sauce MI, SF, SE	200g 250g	€ 29,90 € 35,20
Filetsteak ein feines Stück der Lende mit Pommery Senf Sauce MI, SF, SE	200g 250g	€ 34,90 € 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 — € 39,90

Rehragout mit Preiselbeer Birne,
Waldpilze und hausgemachte Spätzle GLa, EI, SE, 3, 5 — € 32,50

Das Beste vom Münsinger Alb Lamm
Steak, Kotelette und Rücken dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln — € 37,90
MI, SE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Filderkraut,
hausgm'achtem Maultäschle und handg'schabten Spätzle — € 35,90
GLa, EI, MI, SF, SE, SU, 3,5,6

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

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Restaurant Ratsstuben

Fisch

Ganze Forelle aus dem Körschtal (ohne Mittelgräte)
in Kräuteröl gebraten, dazu Butterkartoffeln € 29,90
FI, GLa, MI

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

	Kl. Portion	
Schwäbischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel GLa, EI, MI, SE	€ 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

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

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Restaurant Ratsstuben

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

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

Badisches Schäufele 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

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Restaurant Ratsstuben

Vesper

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
Hausg'machte Fleischküchle mit Spiegelei, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat GLa, EI, MI, SE, SU, SF,3,5,6		€ 16,50
Ein Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat und Bratensauce SE, SU, SF, 2,3,4,5		€ 14,90

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
Hausgemachtes Bratapfel Tiramisu im Weckglas GLa, MI, EI, 5, 6	€ 9,30
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