



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Orangenlimonade

Aus frisch gepressten Orangen

No. 1 | Alkoholfrei mit Minze | 0,5l € 8,50

No. 2 | mit Pflümüli | 0,3l € 10,50

No. 3 | mit Sekt | € 12,50

Vorspeisen & Suppen | kalt | warm

Klassische Gänseleberterrine „Foie Gras“ aus eigener Herstellung € 26,50

parfümiert mit Hennessy XO Cognac | Wintertrüffel

Aprikosen im süßen Aprikosenessig Sud eingelegt | gerösteter Butter Brioche

Gebratene Gänseleber € 26,50

Balsamicokirschen | Butterbrioche

Belgischer Kopfsalat  € 12,00

Radieschen-Vinaigrette | Gurke | Schnittlauch | Kernöl

Roter Chicorée „lauwarm“  € 17,00

eingelegter Kohlrabi | Haselnüsse | Frisee | Haselnussvinaigrette

Rote Bete & Ziegenkäse  € 17,00

Tatar & roh mariniert | Himbeervinaigrette | Himbeere

Klare Tafelspitzsuppe € 12,00

Grießnockerl | Schnittlauch

Maronenschaumsuppe  € 10,50

Schmand | Orange | Staudensellerie-Öl



Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Gemüse

Geangeltes Loup de Mer Filet aus Wildfang € 48,00
Artischockenragout | Polentaschnitte | weiße Tomatenschaumsauce


Handgetauchte Sankt Jakobsmuscheln aus Norwegen Vorspeise € 36,00
In Nussbutter gebraten | Topinambur Hauptgericht € 69,00
eingelegter Knollenziest | Shiso-Miso Sauce

Filet vom Steinbutt aus Wildfang in der Bretagne € 46,00
Lauchgemüse mit Perigord Trüffel | Beurre Blanc | Perigord Trüffel

Blutwurst „knusprig gebacken“ Vorspeise € 15,00
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Hauptgericht € 24,50
Selleriepüree | Birne | Bohnen | Speck Sud

Geschmorte Milchkalbsbäckchen € 38,50
Polentaschnitte | Selleriepüree | Madeirajus

Klassisches Wiener Schnitzel € 36,50
vom Kalbsfilet | Kartoffelsalat | Rahmgurken | Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren
in Butterschmalz gebacken

Pochierter Polentastrudel  € 27,50
Romanesco | Blumenkohl | Parmesanschaum

Hausgemachte Maultaschen vom Milchkalb Vorspeise €18,50
Topinamburpüree | Portweinjus Hauptgericht € 27,00

Geschmorte Keule vom bayrischen Wildhasen € 39,00
Berberitzensauce | Himbeeren | Portwein-Rotkraut | Schupfnudeln





Vom Grill | aus dem Ofen | Fisch | Fleisch

Premium Rinderfilet „Grass Fed“	€ 42,00
Argentinische Freilandhaltung der Klassiker in den Ratsstuben ca. 220 g UNSERE EMPFEHLUNG medium-rare	
Chateaubriand für 2 Personen	p. Person € 58,00
Mittelstück vom Rinderfilet serviert mit Sauce Bernaise UNSERE EMPFEHLUNG medium-rare medium	
Große Seezunge aus Wildfang für 2 Personen	p. Person € 65,00
Die Original Dove Sole von der englischen Küste nach „Müllerin Art“ gebraten Petersilien-Zitronenbutter	
Seezunge aus der Bretagen	€ 58,00
Chateaubriand vom Bretonischen Seeteufel für 2 Personen	p. Person € 45,00
Thymian-Pankokruste Salbeibutter Pimentonconfit	
Kalbshaxe im Ganzen a la „Osso Bucco“ geschmort für 2 Personen	p. Person € 36,00
Gemüse-Schmorsauce	
Rehrücken aus heimischer Jagd am Tisch tranchiert für 2 Personen	p. Person € 42,00
Wachholderrahmsauce	
„Lable Rouge“ Maishuhn im Ganzen gebraten aus der Dombre für 2 Personen	€ 129,00
Morchelrahmsauce am Tisch tranchiert zubereitungszeit 50 min.	
Beilagen nach Art des Hauses	
Selbngemachte Bubenspitze 	€ 10,50
Die legendären TRÜFFELPOMMES 	€ 12,50
Parmigiano Reggiano gehobelter Trüffel Trüffelcreme	
Bratkartoffeln mit Speck & Majoran 	€ 9,50
Petersilie auf Wunsch auch OHNE Speck	
Überbackene Aubergine nach Toskanischer Art 	€ 10,00
Kirschtomatensugo Kräuter Mozzarella di Buffala	
Gedämpftes Gemüse a la Maison 	€ 10,00
Brokkoli Blumenkohl Karotte Haricot Vert Romanesco	
Wintersalate a la Maison 	€ 9,50
Himbeervinaigrette	

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte MMXXIV | No.2 | Februar