



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Orangenlimonade

Aus frisch gepressten Orangen

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

No. 2 | mit Pflümli | 0,3l € 10,50

No. 3 | mit Sekt | € 12,50

Vorspeisen & Suppen | kalt | warm

Klassische Gänseleberterrine „Foie Gras“ aus eigener Herstellung parfümiert mit Hennessy XO Cognac Aprikosen im süßen Aprikosensud eingelegt gerösteter Butter Brioche	€ 26,50
Feldsalat aus der Region Haselnussvinaigrette knuspriger Speck	€ 17,50
Gezupfte Wildkräutersalate aus der Region  Haselnussvinaigrette Croutons	€ 17,50
Rose von der Bete & Ziegenkäse  Himbeervinaigrette Himbeere	€ 17,00
Klare Tafelspitzsuppe Grießnockerl Schnittlauch	€ 12,00
Maronenschaumsuppe  Schmand Orange Staudensellerie-Öl	€ 10,50
Hausgemachte „Thai Curry“ Maultaschen vom Milchkalb Kartoffel-Nussbuttercreme	Vorspeise €18,50 Hauptgericht € 27,00
Tatar vom Toskanischen Chianina Rinderfilet Büffelmozzarella Tomate	€ 24,50



Hauptgerichte | Fisch | Fleisch | Gemüse

Handgetauchte Sankt Jakobsmuscheln aus Norwegen

In Nussbutter gebraten | Topinambur
eingelegter Knollenziest | Shiso-Miso Sauce

Vorspeise € 36,00
Hauptgericht € 69,00

Filet vom Steinbutt aus Wildfang in der Bretagne

Artischockenragout | Polentaschnitte | weiße Tomatenschaumsauce

€ 56,00

Label Rouge Lachsfilet auf der Haut gebraten

Pernod-Senfauce | Wurzelgemüse | Bratkartoffeln

€ 36,50

Blutwurst „knusprig gebacken“

mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt
Selleriepüree | Birne | Bohnen | Speck Sud

Vorspeise € 15,00
Hauptgericht € 24,50

Klassisches Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken | Kartoffelsalat | Rahmgurken | Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren
in Butterschmalz gebacken

€ 36,50

Polenta-Olivengugelhupf

Bretonische Artischocke | Caponata | Tomatenschaum | Oliven

€ 32,00

Bayrischer Schweinsbraten

Dunkelbiersauce | Kartoffelknödel | Spitzkohlsalat

€ 28,50





Vom Grill | aus dem Ofen | Fisch | Fleisch

Secreto vom Spanischen Duroc Schwein € 32,00
„Das versteckte Filet“

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

Bretonisches Seeteufelfilet im Ganzen gebraten | für 2 Personen p. Person € 45,00
Thymian-Pankokruste | Salbeibutter | Pimentonconfit


Beilagen nach Art des Hauses

Selbstgemachte Bubenspitze  € 10,00
In Butter gebraten

Die legendären TRÜFFELPOMMES  € 12,50
Parmigiano Reggiano | gehobelter Trüffel | Trüffelcreme

Bratkartoffeln mit Speck & Majoran  € 9,50
Petersilie | auf Wunsch auch OHNE Speck

Gratinierter Blattspinat „Toskanisch“  € 10,00
Tomaten | Parmesan

Gedämpftes Gemüse a la Maison  € 10,00
Brokkoli | Blumenkohl | Karotte | Haricot Vert | Romanesco

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