



-Der perfekte Aperitif-

Unsere Hausgemachte Zitronenlimonade

Aus frisch gepressten Zitronen

No. 1 | Alkoholfrei & Minze | 0,5l | 9,50

No. 2 | Zitronenlikör von der Amalfi Küste | 0,3l | 11,50

No. 3 | Sekt | 13,50

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Beef Croquettes Spezialität aus Apulien Rindfleisch Trüffel-Peccorino Bacon Pesto	6
Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco Rinderfilet Limette schwarze Bohne	6
Pimentos de Padron Meersalz 	6
Iberico Prime Spare Ribs Miso-Umboshi Marinade BBQ-Sauce	9
Gebackener Iberico Schweinebauch Asiatischer Karottensalat Koriander Sesam	8
Chicken Wings „Bangkok Style“ knusprig gebacken Chili-BBQ Dip	8

Vorspeisen & Suppen | kalt | warm | gerne auch zum teilen


Ceasar Salat  Parmesandressing Kopfsalatherzen Croutons gehobelter Parmesan	15
Black Tiger Garnelen vom Grill Caipirinha Aromen Kürbis sweet & sour Mango	23
Spicy Thai Beef Salad Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Avocado Koriander Ingwer Frühlingslauch	19
Carpaccio von der spanischen Rinderlende Slow Meat mehr als Bio  IGP Burrata aus Apulien Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	19
Ratsstuben Festtagssuppe klassisch gekocht Rinder Consommé Grießnockerl Markklößchen Flädle	12,5
Hokkaido-Kokosmilchsüppchen asiatische Aromen  Kokos-Limettenschaum Kürbiskernöl	11,5
Provenzalische Rinderkutteln Florenzer Art Kapern Oliven Tomate Petersilie Olivenöl Tomatensugo	11,9
Carpaccio von der Rinderzunge Senfkorn -Kräuter Vinaigrette Crème fraîche	16



Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.IX | September | Alle Preise in **Euro** inklusive der gesetzlichen **MwSt. von 19%**



Das Tatar

Tatar vom Rinderfilet KLASSISCH MARINIERT von Hand geschnitten	Vorspeise	21
Kapern Cornichons Schalotten Eigelb Olivenöl	Hauptgericht	36
Veganes Tatar von Gartengemüsen a la bonne femme 	Vorspeise	17
Kapern getrocknete Tomaten Schalotten Olivenöl Basilikum	Hauptgericht	29
Tatar von der „Alten Kuh“	Vorspeise	24
Fleur de Sel Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	Hauptgericht	45
Sahimi Quality Lachstatar	Vorspeise	24
Guacamole Koriander Sesam Ingwer	Hauptgericht	45

Vorspeisenportion 120g | Hauptspeise 220g
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

Blutwurst „knusprig gebacken“	Vorspeise 15
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 24
Kartoffelpüree Essence de Boeuf	
Gebackenes Secreto vom Iberico im Kartoffelknusper	32
Nussbutterschaum Wilder Brokkoli Petersilie	
Klassisches Wiener Schnitzel	34
Kalbsrücken Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand	
Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
Le Cordon Bleu Das Original	29
Glückliches Landschwein Kochschinken Comté Käse	
Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren	
in Butterschmalz gebacken	
Unser Zwiebelrostbraten Der Klassiker	35
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel	
Rotweinjus Spätzle	
Rosa gebratenes Kalbsfilet	36
Morchel-Rahmsauce hausgemachten Eierspätzle	

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.IX | September | Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%



Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

Der classic Beef Burger BBQ Sauce geschmorte Zwiebeln Comté Käse Cheddar Käse Brioche Bun	19
Lammrücken a la gratinéé Ziegenkäse-Kräuterkruste Zwiebelconfit Portweinjus	34
Schweinekotelette nach japanischer Art Hoi-Sin-Miso-Sauce Limette	28
Rib Eye Steak ca 400g Deutschland Färse 45 Tage gereift	42
Rinderfilet der Klassiker Unsere Selektion super zart & aromatisch	42

Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

DRY AGED Côte de Boeuf von heimischen Weiderindern 60 Tage gereift am Knochen gebraten ca. 1000g	p.100g. 8
Chateaubriand der Klassiker Mittelstück vom Rinderfilet Sauce Bernaise	p. P. 52

Der Fisch

Schnitte vom Lachsfilet Hidden Fjord die nachhaltigste Lachszucht der Welt Caponata a la Siziliana	32
Oktopus aus Galizien a la plancha butterzart gegart Teriyaki-Yuzuglace Limette	38
Große Seezunge aus der Vendée Wildfang für 2 Personen „Müllerin Art“ gebraten Petersilien-Zitronenbutter	104



Vegetarische Gerichte

Altwiener Butternocken & Italienischer Trüffel Pinienkerne Nussbutterschaum gehobelter Trüffel aus Umbrien	32
Kokos-Polenta & Wilder Broccoli Cashew Kerne Gremolata Hokkaido-Kürbissauce Koriander	28

Gerne können Sie die Vegetarischen Gerichte zu den Steaks als Beilage bestellen

Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

Zündholz Pommes Frites  Meersalz	6,9
Süßkartoffel-Pommes  geräuchertes Paprikapulver	9
Püree von Pfälzer Kartoffeln  mit reichlich Butter	10
Kartoffelpüree & Comté  ein Gedicht mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	12
Gegrilltes Gemüse  Paprika Aubergine Zucchini Champignon Fenchel Tomaten	10
Gemischte Blattsalate  Balsamicovinaigrette Kerne	10