



### -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

<b>Speciales Gillardeau Auster N°4</b>   Zitrone	<b>7</b>
<b>Beef Croquettes</b>   Spezialität aus Apulien   Rindfleisch   Trüffel-Peccorino   Pesto	<b>6</b>
<b>Soft Tacco „Mexican“ #lifeisbetterwithatacco</b>   Rinderfilet   Limette   schwarze Bohne	<b>6</b>
<b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz 	<b>6</b>
<b>Iberico Prime Spare Ribs</b>   Miso-Umboshi Marinade   BBQ-Sauce	<b>9</b>
<b>Gebackener Iberico Schweinebauch</b>   Asiatischer Karottensalat   Koriander   Sesam	<b>8</b>

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


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



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



## Das Tatar

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

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

## Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>	<b>Vorspeise 15</b>
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	<b>Hauptgericht 24</b>
Kartoffelpüree   Essence de Boeuf	
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	<b>34</b>
Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand	
Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	
<b>Le Cordon Bleu   Das Original</b>	<b>29</b>
Glückliches Landschwein   Kochschinken   Comté Käse	
Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren	
in Butterschmalz gebacken	
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b>	<b>35</b>
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel	
Rotweinjus   Spätzle	
<b>Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet</b>	<b>32</b>
Steinpilzrahmsauce   Rösti mit Speck   wilder Brokkoli	

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



## **Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer**

**Der classic Beef Burger** 19  
BBQ Sauce | geschmorte Zwiebeln | Comté Käse | Cheddar Käse | Brioche Bun

**Lammrücken a la gratinée** 34  
Ziegenkäse-Kräuterkruste | Zwiebelconfit | Portweinjus

**Schweinekotelette nach japanischer Art** 28  
Hoi-Sin-Miso-Sauce | Limette

**Rib Eye Steak | ca 400g** 48  
Deutschland | Färse | 45 Tage gereift

### **Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen**

**DRY AGED Côte de Boeuf** | von heimischen Weiderindern 85  
60 Tage gereift | am Knochen gebraten | ca. 1000g

**Entrecôte Double | der Klassiker** 104  
Mittelstück aus dem Rinderrücken | Sauce Bernaise

### **Der Fisch**

**Schnitte vom Lachsfilet | Hidden Fjord | die nachhaltigste Lachszucht der Welt** 32  
Caponata a la Siziliana

**Oktopus aus Galizien | a la plancha | butterzart gegart** 38  
Teriyaki-Yuzuglace | Limette



## Die Steinpilze Pflückfische Premium Qualität aus dem Schwarzwald

<b>Steinpilzcremesuppe</b> Sautierte Steinpilze   Petersilie	Vorspeise	12
<b>Gebratene Steinpilze</b> Knoblauch aus den Val d Chiana   Petersilie	Vorspeise Hauptgericht	18 36
<b>Steinpilze a la Creme   a la bonne femme</b> Tagliatelle	Hauptgericht	32
<b>Steinpilzrisotto</b> Parmigiano Reggiano   Petersilie	Vorspeise Hauptgericht	18 36
<b>Steinpilz-Rostbraten   Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer</b> Steinpilze   Steinpilzrahmsauce   Spätzle	Hauptgericht	41

## Vegetarische Gerichte

<b>Altwiener Butternocken &amp; Italienischer Trüffel</b> Pinienkerne   Nussbutter Schaum   gehobelter Trüffel aus Umbrien	32
<b>Kokos-Polenta &amp; Wilder Broccoli</b> Cashew Kerne Gremolata   Hokkaido-Kürbissauce   Koriander	28

## Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen

<b>Zündholz Pommes Frites</b>  Meersalz	6,9
<b>Süßkartoffel-Pommes</b>  geräuchertes Paprikapulver	9
<b>Püree von Pfälzer Kartoffeln</b>  mit reichlich Butter	10
<b>Kartoffelpüree &amp; Comté</b>  ein Gedicht   mit 24 Monaten gereiftem Comté Käse	12
<b>Gegrilltes Gemüse</b>  Paprika   Aubergine   Zucchini   Champignon   Fenchel   Tomaten	10
<b>Kartoffelgratin</b>  Crème de Bresse   Käruter	10

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