



### -Der perfekte Aperitif-

#### **Unsere Hausgemachte Winter-Orangenlimonade**

**Aus frisch gepressten Orangen mit Noten von Zimt, Nelken & Sternanis**

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

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

**No. 3 | Sekt | 13,50**

### Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

<b>Bao Bun „Fujian Style“   #musttry</b>   pulled Hoisin Beef   Kokos-Chili Sauce   Frühlingslauch	<b>10</b>
<b>Beef Croquettes</b>   Spezialität aus Apulien   Rindfleisch   Trüffel-Pecorino   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>Sardinen aus der Büchse</b>   Das Beste was es gibt	<b>12</b>
<b>Thai Curry Chicken Wings</b>   Sweet Chili BBQ Sauce	<b>8</b>
<b>Die Maultasche</b>   handgemacht in den Ratsstuben   Kartoffel- Nussbitterschaum   Petersilie	<b>6</b>

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

<b>Grüner Spargel &amp; Lauch „a la Parisienne“</b>  Senf-Kräutervinaigrette   Petersilie	<b>16</b>
<b>Spicy Thai Beef Salad</b>  Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   wilder Brokkoli	<b>19</b>
<b>Carpaccio von der dry aged Rinderlende</b> IGP Burrata aus Apulien   Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	<b>19</b>
<b>Ratsstuben Festtagssuppe   klassisch gekocht</b> Rinder Consommé   Grießnockerl   Markklößchen   Flädle	<b>12,5</b>
<b>Hokkaido-Kokosmilchsüppchen   asiatische Aromen</b>  Kokos-Limettenschaum   Kürbiskernöl	<b>11,5</b>
<b>Provenzalische Rinderkutteln   Florenzer Art</b> Kapern   Oliven   Tomate   Petersilie   Olivenöl   Tomatensugo	<b>11,9</b>
<b>Rinderzunge „lauwarm serviert“</b> Senfkorn -Kräuter Vinaigrette   Radieschen	<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>

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 Kartoffelpüree   Essence de Boeuf	<b>Hauptgericht 24</b>
<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>Ragout vom Bayrischen Wildhasen</b>	<b>34</b>
Barolo-Rotweinjus   Spätzle	

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**

<b>Der classic Beef Burger</b> BBQ Sauce   geschmorte Zwiebeln   Comté Käse   Cheddar Käse   Brioche Bun	<b>19</b>
<b>Schweinekotelette nach japanischer Art</b> Hoi-Sin-Miso-Sauce   Limette	<b>28</b>
<b>Rib Eye Steak   ca 400g</b> Deutschland   Alte Kuh   60 Tage gereift	<b>52</b>

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

<b>Chateaubriand</b>   unser Klassiker Mittelstück aus dem Rinderfilet   Sauce Bernaise	<b>135</b>
<b>Cowboy Steak</b>   eines der besten Cuts der Welt Mittelstück aus dem Entrecôte   Café de Paris Buttersauce	<b>104</b>
<b>Tomahawk Cut „long Bone“ vom Landschwein</b>   unglaublich saftig Mittelstück aus dem Entrecôte   BBQ Sauce	<b>76</b>

## **Die Innereien**

<b>Gebackenes Kalbsbries</b>   selektierte Premiumstücke Morchelrahmsauce	<b>42</b>
<b>Kalbskopf „Pariser Art“</b>   serviert wie in den großen Bistrotts Sauce Ravigote   Kartoffeln	<b>Vorspeise 18</b> <b>Hauptgericht 36</b>
<b>Rinderzunge</b>   im Wurzelsud gekocht Pommerysenf-Champignonsauce	<b>28</b>

## **Der Fisch**

<b>Schnitte vom Lachsfilet</b>   Hidden Fjord   die nachhaltigste Lachszucht der Welt Caponata a la Siciliana	<b>32</b>
<b>Oktopus aus Galizien</b>   a la plancha   butterzart gegart Teriyaki-Yuzuglace   Limette	<b>38</b>










## **Die Trüffelpasta – live im Parmesanlaib zubereitet**

### **Hausgemachte Fusilli Pasta**

Prosecco-Trüffelsauce | gehobelter Trüffel aus Umbrien

**32**

## **Beilagen | Gemüse | gerne zum teilen**

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

## **Wichtige Info!!!**

**Ab 24. Oktober gibt es IGP Chianina Rind aus der Toskana  
BISTECCA FIORENTINA**