



### **-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 Croquettas</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 von Ramon Peña aus Galizien</b>   eingelegt in der Dose	<b>9</b>
<b>Die Maultasche</b>   handgemacht in den Ratsstuben   Kartoffel- Nussbitterschaum   Petersilie	<b>6</b>


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

<b>Caesar Salat</b>	<b>15</b>
Parmesandressing   Kopfsalatherzen   Croutons   gehobelter Parmesan	
<b>Pflückfrischer Feldsalat aus der Heimat</b>	<b>14</b>
Kartoffel-Kräuter dressing   Croutons	
Gerne mit gebratener Leber von der deutschen Freilandgans	<b>17</b>
<b>Spicy Thai Beef Salad</b>	<b>19</b>
Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch	
<b>Rinderzunge „lauwarm serviert“</b>	<b>16</b>
Senfkorn -Kräuter Vinaigrette   Radieschen	
<b>Carpaccio von der Dry Aged Rinderlede</b>	<b>19</b>
Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	
<b>Ratsstuben Festtagssuppe   klassisch gekocht</b>	<b>12,5</b>
Rinder Consommé   Grießnockerl   Markklößchen   Flädle	
<b>Maronenschaumsuppe</b>	<b>11,5</b>
Kräuteröl   Maronen   Haselnuss	
<b>Hausgebeizter Lachs &amp; Rote Bete</b>	<b>17</b>
Meerrettich   Lauch   Senfcreme	

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



## Das Tatar

<b>Tatar vom IGP Chianina Rind</b> Kapern   Cornichons   Schalotten   Eigelb   Olivenöl	<b>Vorspeise</b> 24 <b>Hauptgericht</b> 39
<b>Veganes Tatar von der Roten Bete   a la bonne femme</b>  Meerrettich   Kerbel   13 Jahre gereifter Balsamico aus Modena	<b>Vorspeise</b> 17 <b>Hauptgericht</b> 29
<b>Tatar von der „Alten Kuh“</b> Fleur de Sel   Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	<b>Vorspeise</b> 24 <b>Hauptgericht</b> 39
<b>Tatar vom Lachsfilet</b> Zitrone   Olivenöl   Schnittlauch   Ingwer	<b>Vorspeise</b> 24 <b>Hauptgericht</b> 39

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

## Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b> mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Kartoffelpüree   Essence de Boeuf	<b>Vorspeise</b> 15 <b>Hauptgericht</b> 24
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b> Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	<b>34</b>
<b>Cordon Bleu   Das Original</b> Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	<b>29</b>
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b> Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	<b>35</b>
<b>Braten von der <u>deutschen Freilandgans</u>   Brust und Keule</b> Apfel-Rotkohl   glacierte Esskastanien   abgeschmälzte Kartoffelknödel Gänsesauce mit Beifuß aromatisiert	<b>43</b>

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service  
Ratsstuben Speisekarte | No.XI | November | 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</b> Baden-Württemberg   60 Tage gereift	<b>28</b>
<b>Rib Eye Steak   ca 400g</b> Bayern   Färse   45 Tage gereift	<b>52</b>
<b>New York Strip Steak   ca 400g</b> Deutschland   ALTE KUH   60 Tage gereift	<b>69</b>

### Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

<b>Rib Eye Steak vom IGP Chianina Rind</b>   unser Klassiker 40 Tage gereift   Sauce Bernaise	<b>115</b>
<b>Entrecote Double</b>   eines der besten Cuts der Welt Bayern   Färse   60 Tage gereift   Sauce Bernaise	<b>104</b>
<b>Chianina Rinderbacke „al Peposa“</b> langsam in Barolo geschmort   schwarze Pfefferaromen	<b>59</b>

### **-Das beste Rindfleisch der Welt-** **IGP Chianina aus der Toskana**

Die weißen, sanften Rinder welche die größte Rinderrasse der Welt darstellt.  
Wir fahren selbst nach San Quirico d Orchia um die Ware auszusuchen.  
Es erfüllt uns mit Stolz und Freude, die einzigartige Qualität  
in unserer Fleischkammer zu präsentieren

#### BISTECCA ALLA FIORENTINA

Ab 2 Personen | mit großem Filetanteil  
€ 9,90 | je 100g

#### COSTATA ALLA FIORENTINA

ab 2 Personen | ohne Filetanteil aber DER Geheimtipp  
€ 8,20 | je 100g

\* Berechnung der Steaks nach tatsächlichem Gewicht



## Die Innereien

<b>Gebackenes Kalbsbries</b>	42
Cognac-Pfefferrahmsauce   Kartoffelpüree	
<b>Kalbskopf „Pariser Art“</b>	<b>Vorspeise 18</b>
Sauce Ravigote   Kartoffeln	<b>Hauptgericht 36</b>

## Der Fisch

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


### Die Trüffelpasta – live im Parmesanlaib zubereitet

#### Tagliatelle Pasta

Prosecco-Trüffelsauce | gehobelter Trüffel aus Umbrien

32

## Beilagen | gerne zum teilen

<b>Unsere legendären Trüffelpommes</b> 	18
Parmesan   frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 	9
geräuchertes Paprikapulver	
<b>Püree von Pfälzer Kartoffeln</b> 	10
mit reichlich Butter	
<b>Schweizer Rösti</b> 	10
ein Gedicht   in Butter gebraten	
<b>Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen</b> 	10
Nekeas Olivenöl   geräucherte Paprikaflocken   Meersalz	
<b>Kartoffelgratin</b> 	10
Crème de Bresse   Parmesan	
<b>Grüne Bohnen</b>	10
Knoblauch aus dem Val di Chiana   <b>mit</b> oder <b>ohne</b> Speck	

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