



### -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>Gebackene Fin de Claire Auster à la Kilpatrick</b>   Speck   Speckschaum   Worcestersauce	<b>6</b>
<b>Albondingas à la Mallorquin</b>   Petersilie   Knoblauch   Paprikasauce	<b>9</b>
<b>Beef Yakitori Spieße</b>   Rinderfilet   Hoi-Sin-Sauce	<b>9</b>
<b>Lachs Taco</b>   gebeizter Lachs   Miso	<b>6</b>
<b>Bao Bun „Jangjorim“</b>   koreanisch geschmortes Rindfleisch   Koriander   Kokos-Chilisauce	<b>11</b>

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

<b>Sashimi vom Yellowfin Thunfisch</b>	<b>22</b>
Ponzusauce   grüne Baumpapaya	
<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	
<b>Hausgebeizter Lachs &amp; Rote Bete</b>	<b>17</b>
Rösti   Dill   Senfcreme	
<b>Spicy Thai Beef Salad</b>	<b>19</b>
Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   Avocado	
<b>Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende</b>	<b>19</b>
Nekeas Olivenöl   smokey Pimenton	
<b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>	<b>13</b>
Consomme Double vom Weiderind   Grießnockerl   Flädle   Leberknödel	
<b>Zwiebel-Maronencremesuppe</b>	<b>11</b>
Süß-saurer Kürbis   Haselnuss	

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



## Das Tatar

<b>Rindertatar „Ratsstuben“</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>24</b>
Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl	<b>Hauptgericht</b>	<b>39</b>
<b>Veganes Tatar von der Roten Bete   a la bonne femme</b> 	<b>Vorspeise</b>	<b>17</b>
Meerrettich   Kerbel   13 Jahre gereifter Balsamico aus Modena	<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>39</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>Cordon Bleu   Das Original</b>	<b>29</b>
Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b>	<b>36</b>
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel <b>auch gerne vom Entrecote geschnitten</b> Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	
<b>Rosa gebratener Rücken vom bayrischen Wildhasen</b>	<b>32</b>
Rosenkohl   Spätzle   Berberitzen Sauce	

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



## Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

<b>Rib Eye Steak   ca 400g</b> <b>Bayern   Färse   min. 40 Tage gereift</b>	<b>52</b>
<b>New York Strip Steak   ca 400g</b> <b>Bayern   ALTE KUH   min. 40 Tage gereift</b>	<b>49</b>
<b>Kotelette vom Milchkalb   ca 400g</b> <b>Helle Ware   Niederlande   Cognac-Rahmsauce</b>	<b>38</b>
<b>Rinderfilet   ca 200g</b> <b>BAI   Selektierte Ware aus Patagonien</b>	<b>47</b>

<b>BONE IN STRIP LOIN ca 550g inkl Knochen</b> <b>179 Monate alte „ALTE KUH“   180 Tage gereift   spezial Selektion</b> <b>nur auf Zuteilung</b> <b>Wird nur in „GRILLED TO PERFECTION a la CHEF“ serviert</b>	<b>92</b>
---	-----------

## Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

<b>Entrecote Double   Lieblingscut vom Chef</b> <b>Bayern   Färse   60 Tage gereift   Sauce Bernaise</b>	<b>104</b>
<b>Chateaubriand   Mittelstück vom Rinderfilet   limitiert</b> <b>BAI   Selektierte Ware aus Patagonien   Sauce Bernaise</b>	<b>120</b>

### Die Innereien | Vergessene Werte

#### **Gebackenes Kalbsbries**

Cognac-Pfefferrahmsauce | Kartoffelpüree

**42**

#### **Kalbskopf „Pariser Art**

Sauce Ravigote | Rösti-Stick

**Vorspeise 18**

**Hauptgericht 36**

#### **Kalbsleber „Berliner Art“**

Kartoffelpüree | Apfel | Rotweinjus

**28**

#### **Getrübete Kalbsleber**

Pommes Dauphine | Selleriepüree | Trüffeljus

**36**



## Der Fisch

- Schnitte vom Lachsfilet | Hidden Fjord | die nachhaltigste Lachszucht der Welt** 32  
Süß-Saures Chutney von roter Beete und Schalotten | Meerrettich
- Skreifilet von den Lofoten | auf der Haut gebraten** 33  
Williamsbirnen-Sauerkraut | Speckschaum | Kräuterkartöffelchen
- Sashimi Thunfischsteak vom Grill | RARE gebraten** 36  
Momofuku-Ponzu-Tazu-Sauce | wilder Brokkoli | Pak Choi | Gemüse

### Die Pasta & Trüffel

**Paccheri Pasta mit Prosecco-Trüffelsauce**  
**Gehobelter Trüffel aus Umbrien & Parmesan**  
32

## Beilagen | gerne zum teilen

- Unsere legendären Trüffelpommes**  16  
Parmesan | frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien
- Süßkartoffel-Pommes**  9  
geräuchertes Paprikapulver
- Püree von Pfälzer Kartoffeln**  10  
mit reichlich Butter
- Schweizer Rösti Sticks**  10  
ein Gedicht | gratiniert mit Comté Käse
- Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen**  10  
Nekeas Olivenöl | geräucherte Paprikaflocken | Meersalz
- Grüne Bohnen**  10  
Knoblauch aus dem Val di Chiana | **mit** oder **ohne** Speck
- Pommes Galettes „Old School“ aus 1974**  10  
Haselnussbutter | Petersilie