



-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 & Italicus-Bergamottenlikör | 0,3l 14,50

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Pimentos de Padron Meersalz	8
Knuspriger Dominostein vom Schweinebauch Ponzu-Speckschaum Spinatcreme	6,5
Bao Bun koreanisch geschmortes Hühnerfleisch Koriander Kokos-Chilisauce	11
Beef Yakitori Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	10
Kleine Königinnen Pastete Ragout fin Kalb Champignon	5,5
Philadelphia Cheese Dog für 2 Personen gegrilltes Rind Dijonnaise Essiggurke Cheddar Käse Röstzwiebel	15

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

Wildkräutersalate	15
Hausdressing Pinienkerne Croutons gehobelter Parmesan	
Foie Gras Terrine	1/2 Portion 18
Butterbrioche eingelegter Gascogne Pfirsich	34
Spicy Thai Beef Salad	19
Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende	19
Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	
Hausgebeiztes Lachsfilet	21,9
Blutorangen – Buttersauce Wildkräuter grüner Spargel	
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consomme Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Leberknödel Markklößchen	
Zwiebel-Maronencremesuppe	11
Süß-saurer Kürbis Haselnuss	

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



Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“	Vorspeise	24
Kapern Cornichons Schalotten Olivenöl	Hauptgericht	39
Veganes Tatar von der Roten Bete a la bonne femme 	Vorspeise	17
Meerrettich Kerbel 13 Jahre gereifter Balsamico aus Modena	Hauptgericht	29
Carne Cruda vom Dry Aged Rind	Vorspeise	24
Fleur de Sel Nekeas Olivenöl smokey Pimenton	Hauptgericht	39

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

Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel	34
Kalbsrücken Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
Cordon Bleu Das Original	29
Landschwein aus Baden-Württemberg Kochschinken Comté Käse Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
Unser Zwiebelrostbraten Der Klassiker	36
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel auch gerne vom Entrecote geschnitten Rotweinjus selbstgemachte Eierspätzle	
Ragout vom Bayrischen Wildhasen	28,9
Rosenkohl Spätzle Schmorsauce	



Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

Rib Eye Steak ca. 400g	52
New York Strip Steak ca. 400g	49
Rinderfilet ca. 220g	47
Kotelette vom Strohschwein ca. 600g	36

!!!! SUPER SPECIAL CUT !!!! RINDERKOTELETTE SLOW MEAT	p.P. 74
15 Jahre altes Rind 90 Tage gereift Spanien Extremadura	
Wird nur „Rare“ serviert	

Unsere besonderen Cuts | ab 2 Personen

Entrecote Double Lieblingscut vom Chef	104
Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	
Chateaubriand Mittelstück vom Rinderfilet limitiert	120
Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	

Die Innereien | Vergessene Werte

Münchner Voressen ***eine Delikatesse***	Vorspeise	18
Ragout von Kalbskopf Kalbslunge Kalbsbries Rinderkutteln Kalbsbacke Kalbszunge		
Kalbskopf „Pariser Art“	Vorspeise	18
Sauce Ravigote Rösti-Stick	Hauptgericht	36
Zartrosa gebratene Kalbsleber		28
Cognac-Senf Rahmsauce Kartoffelpüree Apfel		
Rinderkutteln		28
Riesling-Pommerysauce Estragon Nudeln		

Unsere Pasta aus eigener Herstellung

Spinat-Ricotta Ravioli
Geräucherte Kirschtomaten | Tomaten-Lauchschaum | Pinienkerne | Parmesan | Wildkräuter
32



Der Fisch

Skreifilet von den Lofoten – unter der Olivenkräuterkruste	38
Kartoffel-Olivenstampf Tomatenlauchschaum	
Confiertes Lachsfilet Hidden Fjord die nachhaltigste Lachszucht der Welt	32
Lauch a la creme Kerbel	

Große Wildfang Seezunge aus der Vendée | ab 2 Personen

-Am Tisch filetiert-

Wildkräutersalat | Bratkartoffeln | Sauce béarnaise

Ab 142

Die Saucen

Jus	4,5
Grüne Pfefferjus	6
Pfefferrahmsauce	6
Champignon-Rahmsauce	5
Cognac-Rahmsauce	6
Sauce béarnaise – mit Butter aus der Normandie	7
Café de Paris Butter	3,5

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	
Röstpfanne mit Frühlingsgemüse 	11,9
Frühlach Radieschen gratiniert mit Comté Käse Senfmayonnaise	
Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen 	10
Nekeas Olivenöl geräucherte Paprikaflocken Meersalz	
Ein Stück Speckbohnenbündel	10
Kartoffel-Béarnaiseschaum	
Kleiner gemischter Blattsalat 	8
Himbeer-Haselnussvinaigrette Pinienkerne	

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