



-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 Lachszeit 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%**