



-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 Ponzumayo Wasabi-Kartoffelpüree	6,5
Bao Bun koreanisch geschmortes Hühnerfleisch Koriander Kokos-Chilisauce	11
Beef Yakitori Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	10
Kleine Königinnen Pasteten Ragout fin Kalb Champignon	5,5
Getrüffeltes Eigelbschäumchen im Knuspermantel Pinienkern-crème fraîche Trüffel Brotchip	4,5
Philadelphia Cheese Dog für 2 Personen gegrilltes Rind Dijonnaise Essiggurke Cheddar Käse Röstzwiebel	15

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

Wildkräutersalate	15
Himbeer-Haselnussvinaigrette Pinienkerne Croutons gehobelter Parmesan	
Spicy Thai Beef Salad	19
Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalatherzen Croutons gehobelter Parmesan	
Foie Gras Terrine	½ Portion 18
Butterbrioche eingelegter Gascogne Pfirsich	34
Hausgebeiztes Lachsfilet	21,9
Blutorangen – Buttersauce Wildkräuter grüner Spargel	
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Leberknödel Markklößchen	
Schwammerl-Rahmsuppe	9,9
Croutons Petersilie Kerbelöl	

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%**



Für die Puristen und Fleischgenießer

Bei den folgenden Gerichten soll die Fleischqualität unseres hauseigenen gereiften Dry Aged Rinds im Mittelpunkt stehen. Aus diesem Grund arbeiten wir hier nur mit sehr wenigen, aber qualitativ hochwertigen Produkten, um den Geschmack des Fleisches zu unterstützen und nicht zu übertönen

Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende	19
Nekeas Olivenöl Fleur de Sel	
Carne Cruda vom Dry Aged Rind	24
Fleur de Sel Nekeas Olivenöl French Fries	

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

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	

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 DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

Rib Eye Steak ca. 400g	52
New York Strip Steak ca. 400g	49
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	

Unser besonderer Cut | ab 2 Personen

Entrecote Double Lieblingscut vom Chef	104
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-Pommerysensaft Estragon Nudeln		

Unsere Trüffelpasta

Trüffel - Ravioli
Getrüffelte Eigelbcreme Trüffelschaum Trüffel Wildkräuter
32



Der Fisch

Seeteufelfilet – unter der Olivenkräuterkruste	38
Olivengnocchi Tomatenlauchschaum Mascarpone Artischocke	
Confiertes Lachsfilet Hidden Fjord die nachhaltigste Lachszucht der Welt	32
Kartoffel-Wasabipüree asiatisch mariniertes Gemüse	

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 	12
Frühllauch Radieschen gratiniert mit Comté Käse Senfmayonnaise	
Spanische Spitzpaprika aus dem Ofen 	10
Nekeas Olivenöl geräucherte Paprikaflocken Meersalz	
Grüne Bohnen 	10
Knoblauch aus dem Val di Chiana mit oder ohne Speck	
Kleiner gemischter Blattsalat 	8
Himbeer-Haselnussvinaigrette Pinienkerne	
Asiatisch mariniertes Gemüse	12
Pak Choi grüner Spargel wilder Brokkoli Champignons Zuckerschoten	

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%**