



-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
Asiatisch geschmorter Schweinebauch knusprig gebacken Ponzumayo Wasabi-Kartoffelpüree	7
Bao Bun koreanisch geschmortes Entenfleisch Koriander Kokos-Chilisauce	11
Getröffelter Eigelbschaum im Knuspermantel Pinienkern-crème fraîche Trüffel	9
Chicken Wings Butter Chicken Style Kokosmilch-Chilli Sauce	8
Beef Yakitori Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	10

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	18
Butterbrioche eingelegter Gascogne Pfirsich	34
Spargelspitzensalat	16
Wildkräuter Himbeeren Haselnuss	
Grüne und weiße Spargelstangen „lauwarm mariniert“	18
Parmesan Kirschtomaten Pinienkerne	
Spargelspitzen und gebeizter Lachs	22
Wildkräuter Orange	
Spargelcremesuppe	12
Schnittlauchöl Croutons Sahne	
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen	

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



Für die Puristen und Fleischgenießer

Bei diesen Speisen steht die Fleischqualität unseres gereiften Dry Aged Rinds, auf welches wir sehr stolz sind, im absoluten Mittelpunkt.

Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende 19

Nekeas Olivenöl | Fleur de Sel | smokey Pimento

“Mett” vom Dry Aged Rind 24

Fleur de Sel | Nekeas Olivenöl | smokey Pimento | 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 36

Kalbsrücken | Kartoffelsalat | Gurkensalat mit Schmand
Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren | in Butterschmalz gebacken

Cordon Bleu | Das Original 30

Landschwein aus Baden-Württemberg | Kochschinken | Comté Käse
Kartoffelsalat | Gurkensalat mit Schmand | Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren
in Butterschmalz gebacken

Unser Zwiebelrostbraten | Der Klassiker 38

Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer | dreierlei Zwiebel
Rotweinjus | selbstgemachte Eierspätzle

Ragout vom Bayrischen Wildhasen 29

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	56

Unser besonderer Cut | ab 2 Personen

Entrecote Double Lieblingscut vom Chef Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	104
--	-----

Chateaubriand Mittelstück vom Rinderfilet limitiert Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	129
---	-----

Chateaubriand DRY AGED Mittelstück vom Rinderfilet limitiert Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	169
--	-----

Die Saucen

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

Beilagen | gerne zum teilen

Unsere legendären Trüffelpommes  Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	16
Süßkartoffel-Pommes  geräuchertes Paprikapulver	10
Püree von Pfälzer Kartoffeln  mit reichlich Butter	10
Röstipfanne mit Frühlingsgemüse  Frühlach Radieschen gratiniert mit Comté Käse Senfmayonnaise	11
Grüne Bohnen  Knoblauch aus dem Val di Chiana mit oder ohne Speck	10
Gemischte Salate der Saison  Himbeer-Haselnussvinaigrette Pinienkerne	10
Spargelragout & Bärlauch  Rieslingrahmsauce	12

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



Der Fisch

Sashimi Thunfischsteak vom Grill | RARE gebraten 36

Wokgemüse | Momofuku-Ponzu-Tazu-Sauce

Norwegisches Lachsfilet unter der Olivenkruste 34

Bärlauch-Spargelragout | Olivengnocchi | Parmesan

Portion Stangenspargel | frisch gekocht

Vom Spargelhof Simianer aus Hambrücken

Flädle in der Pfanne gebacken | Sauce Hollandaise

28

& Rinderfilet | ca 120g 52

& Wiener Schnitzel 40,5 | & Lachsfilet 40,5 | & gekochter Schinken 34

Unsere Pasta aus eigener Herstellung

Gebratene Olivengnocchi mit grünem Spargel

Parmesan | Wildkräuter | Pinienkerne

30

Die Innereien | Vergessene Werte

Saures Kalbslängerl Vorspeise 18

Ragout von Kalbslunge nach bayrischem Rezept

Kalbskopf „Pariser Art Vorspeise 18

Sauce Ravigote | Rösti

Hauptgericht 36

Rinderkutteln „Parisienne“ 28

Riesling-Pommerysensaft | Estragon | Nudeln

Leber vom Milchkalb „rosa gebraten“ 28

Cognac-Senf Rahmsauce | Kartoffelpüree