



-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	1/2 Portion 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

Blutwurst „knusprig gebacken“ Vorspeise 15

mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Hauptgericht 24

Kartoffelpüree | Schmorzwiebeljus

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%



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

<u>Entrecote Double</u> Lieblingscut vom Chef	104
Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	

<u>Chateaubriand</u> Mittelstück vom Rinderfilet limitiert	129
Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	

<u>Chateaubriand DRY AGED</u> Mittelstück vom Rinderfilet limitiert	169
Sauce béarnaise– mit Butter aus der Normandie	

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 	16
Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
Süßkartoffel-Pommes 	10
geräuchertes Paprikapulver	
Püree von Pfälzer Kartoffeln 	10
mit reichlich Butter	
Röstipfanne mit Frühlingsgemüse 	11
Frühlach Radieschen gratiniert mit Comté Käse Senfmayonnaise	
Asiatisches Wok Gemüse 	11
Zuckerschoten Pak Choi Champignons Wilder Brokkoli	
Gemischte Salate der Saison 	10
Himbeer-Haselnussvinaigrette Pinienkerne	
Spargelragout & Bärlauch 	12
Rieslingrahmsauce	

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

Gebratener Rochenflügel aus der Bretagne	36
Salzzitronen-Hollandaise Kräuterkartöffelchen	
Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten	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-Pommerysenfsauce Estragon Nudeln		
Leber vom Milchkalb „rosa gebraten“		28
Cognac-Senf Rahmsauce Kartoffelpüree		
Gebackenes Kalbsbries		38
Kartoffelpüree Cognac -Rahmsauce		