



-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

Robin`s Frozen Aperol

Hausgemachtes Aperol-Sorbet | Orange | Chardonnaysekt | 0,3l 14,50

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Pimentos de Padron Meersalz	8
Getröffelter Eigelbschaum im Knuspermantel Pinienkern-crème fraîche Trüffel	9
Asiatisch geschmorter Schweinebauch knusprig gebacken Ponzumayo Wasabi-Kartoffelpüree	7
Bao Bun koreanisch geschmortes Entenfleisch Koriander Kokos-Chilisauce	11
Beef Yakitori Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	10
Mini BBQ Lachs Taco schwarze Bohnencreme „spicy“ Limetten-Rauchmayo	5

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	
Spargelspitzensalat 	16
Wildkräuter Himbeeren Haselnuss	
Foie Gras Terrine	½ Portion 18
Butterbrioche eingelegter Gascogne Pfirsich	34
Spargelcremesuppe 	12
Schnittlauchöl Croutons Sahne	
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen Leberspätzl	



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

Gerne mit einer Nocke Senf-Eis +2,50

Veganes Tatar von der Karotte | asiatisch mariniert  Vorspeise 17

Sesam | Orange | Koriander 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

Blutwurst „knusprig gebacken“ Vorspeise 15

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

[Hier eingeben]



DAS FLEISCH

Ohne Knochen

Rib Eye Steak Färse Dry Aged ca. 400g	56
New York Strip Steak Färse Dry Aged ca. 400g	52
Rinderfilet 20 Tage gereift ca. 220 g	56
Rücken vom Landschwein Dry Aged ca. 350g	36

Mit Knochen | mindestens 60 Tage gereift

“Bone In” Rib Eye Steak ALTE KUH	65
“Bone In” New York Club Steak Färse	60
T-Bone Steak Färse	74
Kotelette vom Strohschwein	42

Japan Wagyu Rind | A 5 | Kagoshima | BMS 8-9

Rinderfilet ca 180g	105
Chateaubriand ca. 400g	398

Ratsstuben Masterpiece | für 2 Personen

Cote de Boeuf ALTE KUH	98
Rib Chop „Bone In“ Färse	124
Entrecote Double Färse	108
Chateaubriand Mittelstück vom Rinderfilet limitiert	129
Chateaubriand „50 Tage BONE IN DRY AGED“ Mittelstück vom Rinderfilet	169
Kotelette vom Strohschwein MASTERCUT	89

Färse | junges weibliches Rind | ca 24 – 36 Monate alt | spezielle Selektion

Alte Kuh | weibliches Rind | zwischen 8 – 14 Jahre alt | spezielle Selektion

Unsere legendären Trüffelpommes 	16
Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	

Süßkartoffel-Pommes 	10
geräuchertes Paprikapulver	

Rösti-Sticks überbacken mit Comté 	10
Senfmayonnaise	

Gemischte Salate der Saison 	10
Himbeer-Haselnussvinaigrette Pinienkerne	

Spargelragout & Bärlauch 	12
Rieslingrahmsauce	

Wok-Gemüse	11
-------------------	-----------

Zuckerschoten | Spitzkohl | Pilze | Wilder Brokkoli

[Hier eingeben]



Der Fisch

Gebratener Rochenflügel aus der Bretagne	36
Salzzitronen Kapern Braune Butter gebratenes Kopfsalatherz Kräuterkartoffeln	
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 Spargel
Parmesan | Wildkräuter | Pinienkerne
30

Die Innereien | Vergessene Werte

Münchner Kalbslungerl	Vorspeise	18
Ragout von Kalbslunge nach Rezept aus meiner Lehrzeit		
Leber vom Milchkalb „rosa gebraten“		28
Cognac-Senf Rahmsauce Kartoffelpüree Apfel		
Gebackenes Kalbsbries		38
Kartoffelpüree Morchel-Rahmsauce		

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
Morchelrahmsauce	9

[Hier eingeben]