



## -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 16,50

## Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

|  |    |
|--|----|
| <b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz   | 8  |
| <b>Getrüffelter Eigelbschaum im Knuspermantel</b>   Pinienkern-crème fraîche   Trüffel             | 9  |
| <b>Asiatisch geschmorter Schweinebauch</b>   knusprig gebacken   Ponzumayo   Wasabi-Kartoffelpüree | 7  |
| <b>Bao Bun</b>   koreanisch geschmortes Entenfleisch   Koriander   Kokos-Chilisauce                | 11 |
| <b>Beef Yakitori</b>   Rinderfilet   Hoi sin Sauce   Koriander                                     | 10 |

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

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Wildkräutersalate</b>   | 15             |
| Himbeer-Haselnussvinaigrette   Pinienkerne   Croutons   gehobelter Parmesan                                   |                |
| <b>Spicy Thai Beef Salad</b>  | 19             |
| Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingsslauch   Avocado                              |                |
| <b>Tatar vom Yellow Big Eye Tuna</b>  | 24             |
| Guacamole   spicy Mayonnaise   Sesam  |                |
| <b>Spargelspitzenalat</b>  | 16             |
| Wildkräuter   Himbeeren   Haselnuss   |                |
| <b>Foie Gras Terrine</b>  | 1/2 Portion 18 |
| Butterbrioche   eingelegter Gascogne Pfirsich   | 34             |
| <b>Spargelcremesuppe</b>   | 12             |
| Schnittlauchöl   Croutons   Sahne   |                |
| <b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>   | 13             |
| Consommé Double vom Weiderind   Grießnockerl   Flädle   Markklößchen   Leberspätzle                           |                |

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service  
Ratsstuben Speisekarte | No.V | Mai | 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.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Carpaccio von der Dry Aged Rinderlende</b>                  | <b>19</b> |
| Nekeas Olivenöl   Fleur de Sel   smokey Pimento                |           |
| <b>“Mett” vom Dry Aged Rind</b>                                | <b>24</b> |
| Fleur de Sel   Nekeas Olivenöl   smokey Pimento   French Fries |           |

### Das Tatar

|   |                     |           |
|---|---------------------|-----------|
| <b>Rindertatar „Ratsstuben“</b>   | <b>Vorspeise</b>    | <b>24</b> |
| Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl   | <b>Hauptgericht</b> | <b>39</b> |
| Gerne mit einer Nocke Senf-Eis  |                     | <b>+4</b> |
| <b>Veganes Tatar von der Karotte   asiatisch mariniert</b>  | <b>Vorspeise</b>    | <b>17</b> |
| Sesam   Orange   Koriander  | <b>Hauptgericht</b> | <b>29</b> |

Vorspeisenportion 120g | Hauptspeise 220g  
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

### Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>  | <b>36</b>              |
| Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand<br>Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken  |                        |
| <b>Cordon Bleu   Das Original</b>  | <b>30</b>              |
| Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse<br>Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren<br>in Butterschmalz gebacken |                        |
| <b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b>   | <b>38</b>              |
| Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel<br>Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle  |                        |
| <b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>   | <b>Vorspeise 15</b>    |
| mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt  | <b>Hauptgericht 24</b> |
| Kartoffelpüree   Schmorzwiebeljus  |                        |

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



## Das DRY AGED Fleisch | aus unserer gläsernen Reifekammer

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Rib Eye Steak   ca. 400g</b>        | <b>52</b> |
| <b>New York Strip Steak   ca. 400g</b> | <b>49</b> |
| <b>Rinderfilet   ca. 220g</b>          | <b>56</b> |

### Unser besonderer Cut | ab 2 Personen

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

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

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

### Die Saucen

|   |          |
|---|----------|
| <b>Jus</b>  | <b>5</b> |
| <b>Grüne Pfefferjus</b>                               | <b>6</b> |
| <b>Pfefferrahmsauce</b>                               | <b>6</b> |
| <b>Cognac-Rahmsauce</b>                               | <b>6</b> |
| <b>Sauce béarnaise – mit Butter aus der Normandie</b> | <b>7</b> |
| <b>Café de Paris Butter</b>                           | <b>4</b> |
| <b>Morchelrahmsauce</b>                               | <b>9</b> |

### Beilagen | gerne zum teilen

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Unsere legendären Trüffelpommes</b>    | <b>16</b> |
| Parmesan   frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien   |           |
| <b>Süßkartoffel-Pommes</b>                | <b>10</b> |
| geräuchertes Paprikapulver   |           |
| <b>Püree von Pfälzer Kartoffeln</b>       | <b>10</b> |
| mit reichlich Butter   |           |
| <b>Rösti-Sticks überbacken mit Comté</b>  | <b>10</b> |
| Senfmayonnaise   |           |
| <b>Asiatisches Wok Gemüse</b>             | <b>11</b> |
| Zuckerschoten   Pak Choi   Champignons   Wilder Brokkoli   |           |
| <b>Gemischte Salate der Saison</b>        | <b>10</b> |
| Himbeer-Haselnussvinaigrette   Pinienkerne   |           |
| <b>Spargelragout &amp; Bärlauch</b>       | <b>12</b> |
| Rieslingrahmsauce  |           |

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service Ratsstuben Speisekarte | No.V | Mai | 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 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

**Leber vom Milchkalb „rosa gebraten“** 28

Cognac-Senf Rahmsauce | Kartoffelpüree | Apfel

**Gebackenes Kalbsbries** 38

Kartoffelpüree | Morchel-Rahmsauce