



-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

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

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

Tatar vom Yellow Big Eye Tuna 24

Guacamole | spicy Mayonnaise | Sesam

Spargelspitzenalat  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 | Leberspätzle



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		+4

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	Hauptgericht 24
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

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
Morchelrahmsauce	9

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	
Rösti-Sticks überbacken mit Comté 	10
Senfmayonnaise	
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.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