



### **-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**

|                                                                                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz                                                               | <b>8</b>  |
| <b>Wagyu Beef Burger</b>   Brioche-Laugenbun   Zwiebeln   BBQ Sauce   Misomayonnaise               | <b>15</b> |
| <b>Asiatisch geschmorter Schweinebauch</b>   knusprig gebacken   Ponzumayo   Wasabi-Kartoffelpüree | <b>7</b>  |
| <b>Bao Bun</b>   geschmorter Ochsenschwanz   Koriander   Hoi Sin Sauce                             | <b>11</b> |
| <b>Croquette de Boeuf</b>   Rindfleischkrokette gefüllt mit Comte Käse   Chorizocreame   2 Stück   | <b>8</b>  |
| <b>Beef Yakitori Spieß</b>   Rinderfilet   Hoi sin Sauce   Koriander                               | <b>10</b> |

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

|                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wildkräutersalate</b>    | <b>15</b> |
| Hausdressing   Pinienkerne   Croutons   gehobelter Parmesan                                                    |           |
| <b>Spicy Thai Beef Salad</b>                                                                                   | <b>19</b> |
| Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   Avocado                                |           |
| <b>Caesar Salat</b>                                                                                            | <b>16</b> |
| Parmesandressing   Kopfsalatherzen   Croutons   gehobelter Parmesan                                            |           |
| <b>Spargelspitzensalat</b>  | <b>16</b> |
| Wildkräuter   Himbeeren   Haselnuss                                                                            |           |
| <b>Foie Gras Terrine</b>                                                                                       | <b>18</b> |
| Butterbrioche   eingelegter Gascogne Pfirsich                                                                  | <b>34</b> |
| <b>Carpaccio vom Wagyu A5 Kobe Beef</b>                                                                        | <b>29</b> |
| Yuzu-Soja-Vinaigrette                                                                                          |           |
| <b>Ceviche vom Yellow Fin Tuna</b>                                                                             | <b>21</b> |
| Mango   Avocado   Papaya   Koriander                                                                           |           |
| <b>Spargelcremesuppe</b>    | <b>12</b> |
| Schnittlauchöl   Croutons   Sahne                                                                              |           |
| <b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>                                                                                | <b>13</b> |
| 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 | Juni | 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

**Gerne mit Trüffel-Burrata** +4,50

**Cruda 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 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





### **Stangenspargel | frisch gekocht**

Vom Spargelhof Simianer aus Hambrücken  
Flädle in der Pfanne gebacken | Sauce Hollandaise

28

& Wiener Schnitzel 40,5 | & gekochter Schinken 34 | & Rinderfilet ca 120g 52

### **Unsere Pasta aus eigener Herstellung**

Gebratene Olivengnocchi mit Spargel  
Parmesan | Wildkräuter | Pinienkerne

30

## **Die Innereien | Vergessene Werte**

**Münchner Kalbslünge „Palais Keller“** **Vorspeise** **18**  
Ragout von Kalbslunge nach Rezept aus meiner Lehrzeit im Bayrischen Hof in München

**Leber vom Milchkalb „rosa gebraten“** **28**  
Cognac-Senf Rahmsauce | Kartoffelpüree | Apfel

**Gebackenes Kalbsbries** **38**  
Kartoffelpüree | Morchel-Rahmsauce

## **Die Beilagen**

**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**  
Hausdressing | Pinienkerne

**Spargelragout & Bärlauch**  **12**  
Rieslingrahmsauce

**Gegrillter grüner Spargel**  **14**  
Gratiniert mit Parmesan und Kirschtomaten

**Wok-Gemüse** **11**  
Zuckerschoten | Spitzkohl | Pilze | Wilder Brokkoli

## **Die Saucen**

**Jus | grüne Pfefferjus | Pfefferrahmsauce | Cognac-Rahmsauce | Sauce béarnaise** **6**

**Café de Paris Butter** **4**

**Morchelrahmsauce** **12**

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