



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

Jamon Iberico de Bellota von Blazques 100% Iberico Schwein handgeschnitten	80g 36
Sardinen in Olivenöl serviert in der Dose von Ramon Pena Grissinis	12
Pimentos de Padron Meersalz	8
Bao Bun geschmorter Ochsenchwanz Koriander Hoi Sin Sauce	11
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	10
Asiatisch geschmorter Schweinebauch knusprig gebacken Ponzumayo Wasabi-Kartoffelpüree	7
Gebackener Ochsenchwanz Paprika-Chutney Raucharomen geschäumte Jus	7

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

Spicy Thai Beef Salat	19
Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	
Hausgebeizter Gin Tonic Lachs	21
Gurken Gin Sorbet Wacholderchip	
Wagyu Beef Brisket Pastrami Style 48 Stunden gegart	24
Yuzu-Peppersauce Wasabi Crunch Koriander	
Gazpacho Andaluz mit Burrata	18
Olivenöl Basilikum Brotcracker	
Ceviche vom Norwegischen Lachsfilet	21
Orange Mango Papaya Koriander Raucharomen	
Ratsstuben Festtagssuppe	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|| | Juli | 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	
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
Gerne mit einer Nocke Senfeis		+2,50
Veganes Tatar von gegrilltem Gemüse 	Vorspeise	17
Tomatentapenade Pinienkerne Wildkräuter	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	



Das Fleisch

Ohne Knochen

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

Mit Knochen | mindestens 60 Tage gereift

“Bone In” Rib Eye Steak ALTE KUH ca. 650g	65
“Bone In” New York Club Steak Färse ca. 600g	60
Kotelette vom Strohschwein 600g	42

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

Rinderfilet zur Auswahl 100g 117g 124g 172g	je 100g 65
--	------------

Ratsstuben Masterpiece | für 2 Personen

Cote de Boeuf ALTE KUH ca. 1200g	98
Rib Chop „Bone In“ Färse ca. 1000g	124
Entrecote Double Färse ca. 900g	115
Chateaubriand Mittelstück vom Rinderfilet limitiert ca. 850g	129
Kotelette vom Strohschwein MASTERCUT ca. 1300g	79

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

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

Unser Fleisch reift mindestens 60 Tage in unserer Reifekammer

Der Fisch

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten	30
Sautierte Kirschtomaten Salzzitrone Kräuterkartoffeln Tomaten Beurre blanc	

Zanderfilet auf der Haut gebraten	33
Lauwarmer Pfifferlingssalat Erbsen Walnuss	

Gebratener Pulpo aus Galizien	Vorspeise 27
Gemüse Lasagne Aubergine Zucchini Kartoffel Pesto	Hauptgericht 42



Unsere Pasta aus eigener Herstellung

Gebratene Walnussgnocchi mit Pfifferlingen
Erbsen | Petersilienpesto | Parmesan | Kräuter
30

Die Innereien | Vergessene Werte

Münchner Kalbslünge „Palais Keller“	Vorspeise	12
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		
Gemischte Salate der Saison 		10
Hausdressing Pinienkerne		
Grillgemüse mit zweierlei Pesto 		11
Zucchini Paprika Champignons Aubergine		
Sautierter Blattspinat 		10
Kirschtomaten Knoblauch		
Portion frische sautierte Pfifferlinge 		12
Nussbutter Kräuter		
Röstisticks von Pfälzer Kartoffeln 		11
Zucchini Salat Senfmayonnaise		
Kartoffelgratin 		10
Kräuter Parmesan		

Die Saucen

Jus grüne Pfefferjus Pfefferrahmsauce Cognac-Rahmsauce Sauce béarnaise	6
Café de Paris Butter	4
Morchelrahmsauce	12