



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	
Salat vom gebratenen Pulpo	21
Wassermelone Fenchel Basilikum	
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.VII | 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 Olivengnocchi 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

Sashimi Tuna Steak rare gebraten	35
Süß-saurer Salat von Spargel und Morcheln Wasabi-Kartoffelpüree	



Unsere Pasta aus eigener Herstellung

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

Die Innereien | Vergessene Werte

Münchner Kalbslungerl „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

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