

Unsere Hausgemachte Sommerlimonade

aus frisch gepressten Zitronen, Limetten, Orangen & Grapefruits

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

Blue Fin Tuna in Olivenöl a la casa Oliven Grissini	8
Pimentos de Padron Meersalz	8
Mejillones en Escabeche spanische Miesmuscheln von Ramon Pena Oliven	12
Spicy Bao Bun Pulled Beef Aj Panca Sauce	12
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	10
Asiatisch geschmorter Schweinebauch knusprig gebacken Tamarinde- Yakinuki Sauce Auberginen-Miso Marmelade Erdnusscrumble	9
Gebackener Ochsenchwanz Parmesanschaum	7

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

Spicy Thai Beef Salat Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado Wassermelone	19
Caesar Salat Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	16
Französischer Ziegenkäse mit Rosmarin-Tasmanischer Bergpfefferkaramell Süß sauer eingelegter Hokkaido Kürbis Feige Walnuss	21
„Bahamas Style“ Flusskrebsscocktail Handgepulte echte Flusskrebse Cocktailsauce Erbsen Zwetschge Orange	28
Gebackene Softshellcrab Süß-saurer Papaya-Kürbissalat Wasabi- und Currymayonnaise	21,9
Handgetauchte Jakobsmuscheln -aus Norwegen- Braisierter Safran Chicorée zyprischer Strauchbasilikum Orangenbutter	38
Ratsstuben Festtagssuppe Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen Leberspätzle	13
Steinpilzcremesuppe Knoblauchcroutons Petersilie	13

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 60 Tage Dry Aged Ochsenlende 20

Nekeas Olivenöl | Fleur de Sel | smokey Pimento

Carpaccio "Chipriani" 27

Rinderfilet | die geheime Chipriani Sauce | Trüffel

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“ Vorspeise 24

Kapern | Cornichons | Schalotten | Olivenöl Hauptgericht 39

Sashimi Thunfischtatar „Manhattan Style“ Vorspeise 26

Umami-Wasabi-Sauce | Avocado | Kresse Hauptgericht 42

Gerne mit Imperial Kaviar

10g | 20g | 30g | 50g
€ 20 | € 39 | € 59 | € 99

Veganes Tatar von der Roten Bete Vorspeise 17

Walnuss | Meerrettich | 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 40

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

Unsere Fischsuppe | Retour de Plage Vorspeise 18

Reichlich Einlage aus dem Meer Hauptgericht 34
Sauce Rouille | Baguette | serviert in der Staub Cocotte

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

Das Fleisch

Ohne Knochen

Rib Eye Steak Färse Dry Aged ca. 400g	56
New York Strip Steak Färse Dry Aged ca. 400g	56
Rinderfilet Simmentaler ca. 220g	56
Rinderfilet Alte Kuh ca. 300g	76
Rücken vom Landschwein Dry Aged ca. 350g	36

Mit Knochen | aus unserer Reifekammer

“Bone In” Rib Eye Steak ALTE KUH ca. 800g	68
“Bone In” New York Club Steak Färse ca.800g	68
Rinderfilet “Bone In” Dry Aged streng limitiert ca.450g	67
Kotelette vom Strohschwein 600g	42

Ratsstuben Meisterstücke | für 2 Personen

Cote de Boeuf Färse Simmentaler Rind ca. 1400g	110
Prime Porterhouse Färse ca. 1400g	125
Entrecote Double Färse ca.1200g	140
Chateaubriand Mittelstück vom Rinderfilet ca.850g	140
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

Der Fisch

Premium Kabeljaufilet a la „Tom Kha Gai”	36
Tom Kha Gai -Kokosmilchsud Gemüse wilder Brokkoli Korianderöl	
Gebratener Pulpo aus Galizien	42
Gemüse Lasagne Aubergine Zucchini Kartoffel Pesto	
Lachsfilet aus dem Ofen	36
Provenzalisches Artischocken barigoule Salzzitrone	

Ratsstuben Fischplatte „Royal”

Fischfilets & Meeresfrüchte

Calamaretti | Kabeljau | Premium Black Tiger Garnele | Oktopus | Adlerfisch | Lachsfilet
Petersilien-Salzzitronen Salsa | Champagner Beurre Blanc
Blattspinat | Knoblauchbaguette

125 € | für 2 Personen

Unser Vegetarisches Gericht

Erbsen Risotto mit gebratenen Pfifferlingen

Parmesan | Wildkräuter | Walnuss

28

Die Innereien | Vergessene Werte

Ragout von der Kalbszunge 26

Kohlrabi | Pfifferlinge | Kräuter

Rinderkutteln in Senf-Champagner Rahm 26

Pfifferlinge | Kräuter

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes  16

Parmesan | frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien

Süßkartoffel-Pommes  10

geräuchertes Paprikapulver

Kartoffeleibchen mit gerösteten Kürbiskernen  10

Braune Butter | Kräuter

Gemischte Salate der Saison  10

Hausdressing | Kerne

Gemüselasagne  10

Aubergine | Zucchini | Paprika | Champignons | Kartoffel

Sautierter Blattspinat  10

Kirschtomaten | Knoblauch

Frische sautierte Pfifferlinge  14

Nussbutter | Kräuter

Kartoffelpüree & Trüffel  16

No words needed 😊

Die Saucen

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

Café de Paris Butter 4

Morchelrahmsauce 12