

Unsere Hausgemachte Winterlimonade

aus frisch gepressten Orangen, Mandarinen & Zitronen
mit winterlichen Aromen

No. 1 | Alkoholfrei & Minze | 0,5l | 9,50

No. 2 | mit Mandarinenlikör aus Sizilien | 0,3l | 11,50

Negroni | 10

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

Blue Fin Tuna in Olivenöl a la casa Oliven Grissini	8
Canapé von der geräucherten Sardelle Schalotten Meerrettich Apfel	8
Pimentos de Padron Meersalz	8
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander	12
Asiatisch geschmorter Schweinebauch 24h Terijakisauce Auberginen-Miso Marmelade	9
Coppa di Testa Hausgemachter Schweinskopf Trüffelremoulade Schnittlauchöl	9

Schinken | Jamon Iberico Bellota

-live vom Stück geschnitten-

klein 21 | groß 39

5 Jahre gereift | von Casalba, einer der Besten Hersteller von Spanien

-für weitere Infos gerne den Chef fragen-

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

Spicy Thai Beef Salat	19
Rindersteakstreifen Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Feldsalat aus der Region	16
Kernöldressing Croutons knuspriger Speck	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	
Gebratene Black Tiger Garnelen und Sesamkarotte	24
Karotten-Sesamcreme Orange Koriander	
Gebratene "Foie Gras" Gänseleber	32
Balsamicokirschen Hausgebackenes Butterbrioche Fleur de Sel	
Foie Gras Gänseleberterrine	½ Portion 22
Hausgebackenes Butterbrioche Zwetschgen Quittenchutney Vanille	42
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen Leberspätzle	
Thai Curry Hokkaido-Kürbissuppe	13
Kokos-Ingwerschaum süß-saurer Kürbis	

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

Für die Puristen und Fleischgenießer

Carpaccio von der 60 Tage Dry Aged Ochsenlende 20

Nekeas Olivenöl | Fleur de Sel | smokey Pimento

Carpaccio "Cipriani" 24

Rinderfilet | die geheime Cipriani Sauce aus „Harrys Bar“ | Trüffel

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“ Vorspeise 24

Kapern | Cornichons | Schalotten | Olivenöl Hauptgericht 39

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 32

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
Zwiebel-Rotweinjus | selbstgemachte Eierspätzle

Blutwurst „knusprig gebacken“ Vorspeise 16

mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Hauptgericht 26
Kartoffelpüree | Schmorzwiebeljus

Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht Vorspeise 18

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

Das Fleisch

Ohne Knochen

Rib Eye Steak Färse Dry Aged ca. 400g	56
New York Strip Steak Färse Dry Aged ca. 400g	56
Rinderfilet selektierte Ware ca. 220g	56
New York Strip Steak Rubia Gallega Spanien 400g	82

Original Japanisches Wagyu Rind

Präfektur Kagoshima | Grade A 5 | höchste Qualität | BMS 8-9

Striploin | 82 | per 100g

Filet | 110 | per 100g

Die aktuellen Grammzahlen unserer Wagyu Steaks finden Sie auf einem Einleger, den wir Ihnen auf Nachfrage gerne präsentieren

Mit Knochen | aus unserer Reifekammer

“Bone In” Rib Eye Steak Färse ca. 800g	68
“Bone In” New York Club Steak Färse ca.800g	68
Kotelette vom Strohschwein 600g	42

Ratsstuben Meisterstücke | Empfehlung für 2 Personen

Rinderkotelette RUBIA GALLEGA Spanien ca. 1000g mit Knochen	170
Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien absolute TOP QUALITÄT 70 Tage am Knochen gereift	
Cote de Boeuf Färse Simmentaler Rind ca. 1400g mit Knochen	110
Entrecote Double Färse ca.1200g ohne Knochen	135
Chateaubriand Mittelstück vom Rinderfilet ca.650g	125
Chateaubriand vom Milchkalbsfilet ca.500g	86
Kotelette vom Strohschwein MASTERCUT ca. 1300g	79

Gerne servieren wir alle Steaks nach „Rossini Art“

mit

Blattspinat | Kalbs-Trüffeljus | gebratener Foie Gras | frisch gehobeltem Trüffel

Aufpreis € 40

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

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

Der Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten	42
Trüffel „Caponara“ Schaum Berglinsen Speck	

Gebratener Pulpo aus Galizien	43
Süß-sauer eingelegter Kürbis Yuzu Teriyakimarinade Sesam	

„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen	36
Champagnersauce sautierter Blattspinat mit Pinienkernen Röstkartoffeln	

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

Unser Vegetarisches Gericht







Trüffelravioli
Trüffel-Parmesanschaum | gehobelter Trüffel aus Umbrien

34

Die Innereien | Vergessene Werte

Rahmragout von der Kalbszunge	26
Sellerie Kohlrabi eingelegte Pfifferlinge	
Gebackenes Kalbsbries Selektierte Herzstücke	46
Morchelrahmsauce Kartoffelpüree	

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes 	16
Parmesan frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
Süßkartoffel-Pommes 	10
geräuchertes Paprikapulver	
Sautierter Blattspinat 	10
Schalotten Butter Knoblauch	
Bratkartoffeln mit Jamon Bellota von Casalba	18
In Butter gebraten Petersilie Majoran	
Gemischte Salate der Saison 	10
Hausdressing Kerne	
Gegrillter Wilder Brokkoli 	10
Sesamsauce Cashew	
Kartoffelpüree & Trüffel 	16
No words needed 😊	

Die Saucen

Jus grüne Pfefferjus Pfefferrahmsauce Cognac-Rahmsauce Sauce béarnaise	6
Café de Paris Butter	4
Morchelrahmsauce	12
Getrüffelte Kalbsjus	13