

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

ODER.....der Ratsstuben Negroni | 10

Stuzzichini | kleine Speisen & Snacks | zum Teilen & Probieren

BAO BUN „Hóng Shāo Niúròu Fàn“ Rinfleisch chinesisch geschmort Takuan Koriander	13
Asiatischer Schweinebauch knusprig 24 h gegart Miso-Auberginen Relish Terijakisauce	9
Thai Duck Spring Roll selbstgemacht Chang-Thai Mayo	6
Das legendäre Ei von „el Xampanyet“ in Barcelona  Sobrasada Kartoffelpüree	10
Pimentos de Padron Meersalz	7
Beef Yakitori Spieß Rinderfilet Hoi sin Sauce Koriander Wasabi-Erdnusscrunch	12
Schweinskopf nach Italienischer Art knusprig gebacken Trüffelremoulade Schnittlauchöl	9
Mejillones en Escabeche spanische Miesmuscheln von Ramon Pena Oliven Grissinis	12

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

Spicy Thai Beef Salat	19
Rinderfilet Wasabi-Sojavinaigrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	
Gratinerter Ziegenkäse mit tasmanischem Bergpfeffer-Rosmarin Karamell	21
Feige Rote Beete Walnuss Zwetschge	
Rock Shrimp Tempura Garnelen	24
Legendäre spicy creamy Sauce aus „Das Scheibenhardt“ Kokosnuss	
Gebratene „Foie Gras“ Gänseleber	32
Balsamico-Kirschen hausgebackenes Butterbrioche Fleur de Sel	
Ratsstuben „Foie Gras“ Gänseleberterrine „aus eigener Herstellung“	½ Portion 22
Quitten-Vanillechutney Birne hausgebackenes Butterbrioche	42
Ratsstuben Festtagssuppe	13
Consommé Double vom Weiderind Grießnockerl Flädle Markklößchen	
Thai Curry Hokkaido-Kürbissuppe	13
Kokos-Ingwerschaum süß-saurer Kürbis	

Für die Puristen und Fleischgenießer

Carpaccio von der 60 Tage Dry Aged Ochsenlende Nekeas Olivenöl Fleur de Sel smokey Pimento	20
Carpaccio "Cipriani" Rinderfilet die geheime Cipriani Sauce aus „Harrys Bar“ Trüffel	24

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben“ Kapern Cornichons Schalotten Olivenöl	Vorspeise 24 Hauptgericht 39
Veganes Tatar von der Roten Bete Walnuss Meerrettich Wildkräuter	Vorspeise 17 Hauptgericht 29
zum Tatar...	
Royal Belgian Osiетra Kaviar	10g 20g 30g 50g 25 50 75 125

Vorspeisenportion 120g | Hauptspeise 220g
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel Kalbsrücken Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	36
Cordon Bleu Das Original Landschwein aus Baden-Württemberg Kochschinken Comté Käse Kartoffelsalat Gurkensalat mit Schmand Zitrone kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	32
Unser Zwiebelrostbraten Der Klassiker Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel Zwiebel-Rotweinjus selbstgemachte Eierspätzle	41
Blutwurst „knusprig gebacken“ mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Kartoffelpüree Schmorzwiebeljus	Vorspeise 16 Hauptgericht 26
Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht Reichlich Einlage aus dem Meer Sauce Rouille Baguette serviert in der Staub Cocotte	Vorspeise 18 Hauptgericht 34

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

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

Weil wir CHATEAUBRIAND lieben

Serviert werden nur Mittelstücke vom Filet in höchster Güte und Qualität
Dazu reichen wir Sauce Bernaise nach Auguste Escoffier

Chateaubriand Rinderfilet ca. 750g	125
Chateaubriand Milchkalb ca. 500g	86
Chateaubriand DRY AGED Rinderfilet aus unserer Reifekammer limitiert ca. 750g	165

Ratsstuben Meisterstücke | Empfehlung für 2 Personen

Rinderkotelette RUBIA GALLEGA Spanien ca. 1000g mit Knochen	170
Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien absolute TOP QUALITÄT 110 Tage am Knochen gereift	
Cote de Boeuf Färse Simmentaler Rind ca. 1400g mit Knochen	110
Entrecote Double Färse ca. 1200g ohne Knochen	135
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

„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen 36

Champagnersauce | sautierter Blattspinat mit Pinienkernen | Röstkartoffeln

Wildfang Zanderfilet | auf der Haut gebraten 38

Trüffel-Kartoffelschaum | Lauch | frisch gehobelter Trüffel

Sashimi Tuna Steak | rare gebraten 38

Karotten-Sesamcreme | Wilder Brokkoli | Shiso Miso Sauce

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No. I | | Januar 2026 | Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7% bzw 19%

Unser Vegetarisches Gericht

Trüffelravioli

Trüffel-Parmesanschaum | gehobelter Trüffel aus Umbrien

34

Die Innerei | Vergessene Werte

Gebackenes Kalbsbries | Selektierte Herzstücke

Morcherahmsauce | Kartoffelpüree

46

Rinderzunge 14 Stunden gegart „a la plancha“

Lorbeerjus | Wurzelgemüse | Kartoffel-Zwiebelpüree

32

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes

Parmesan | frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien

16

Süßkartoffel-Pommes

geräuchertes Paprikapulver

10

Sautierter Blattspinat

Schalotten | Butter | Knoblauch

10

Bratkartoffeln mit unserem selbst hergestelltem Panchetta

In Butter gebraten | Petersilie | Majoran

12

Gemischte Salate der Saison

Hausdressing | Kerne

10

Gegrillter Wilder Brokkoli

Sesamsauce | Cashew Kerne

10

Sautierte breite Bohnen

Kräuter | Tomatensugo

10

Kartoffelpüree & Trüffel

No words needed 

16

Die Saucen

Jus | grüne Pfefferjus | Pfefferrahmsauce | Cognac-Rahmsauce

6

Sauce Béarnaise

8

Café de Paris Butter

4

Morcherahmsauce

12

Geträufelte Kalbsjus

13