

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“ Rindfleisch chinesisches 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-Sojavinagrette Tomate Koriander Ingwer Frühlingslauch Avocado	
Caesar Salat	16
Parmesandressing Kopfsalat Croutons gehobelter Parmesan	
Gratinierter Ziegenkäse mit tasmanischem Bergpfeffer-Rosmarin Karamell	21
Feige Rote Beete Walnuss Zwetschge	
Rock Shrimp Temura 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“ Gänseleberterrinen „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	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
zum Tatar...	
Royal Belgian Osietra Kaviar	10g 20g 30g 50g 25 50 75 125
Vorspeisenportion 120g Hauptspeise 220g Zu allen Tatargerichten servieren wir <u>Pommes Frites</u>	

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	41
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer dreierlei Zwiebel Zwiebel-Rotweinjus selbstgemachte Eierspätzle	
Blutwurst „knusprig gebacken“	Vorspeise 16 Hauptgericht 26
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Kartoffelpüree Schmorzwiebeljus	
Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht	Vorspeise 18 Hauptgericht 34
Reichlich Einlage aus dem Meer 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

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 <small>Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien absolute TOP QUALITÄT 110 Tage am Knochen gereift</small>	170
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 Champagnersauce sautierter Blattspinat mit Pinienkernen Röstkartoffeln	36
Wildfang Zanderfilet auf der Haut gebraten Trüffel-Kartoffelschaum Lauch frisch gehobelter Trüffel	38
Sashimi Tuna Steak rare gebraten Karotten-Sesamcreme Wilder Brokkoli Shiso Miso Sauce	38

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No.1 | | 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 46
Morchelrahmsauce | Kartoffelpüree

Rinderzunge 14 Stunden gegart „a la plancha“ 32
Lorbeerjus | Wurzelgemüse | Kartoffel-Zwiebelpüree

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 unserem selbst hergestelltem Panchetta 12
In Butter gebraten | Petersilie | Majoran

Gemischte Salate der Saison  10
Hausdressing | Kerne

Gegrillter Wilder Brokkoli  10
Sesamsauce | Cashew Kerne

Sautierte breite Bohnen  10
Kräuter | Tomatensugo

Kartoffelpüree & Trüffel  16
No words needed 

Die Saucen

Jus grüne Pfefferjus Pfefferrahmsauce Cognac-Rahmsauce	6
Sauce Bearnaise	8
Cafe de Paris Butter	4
Morchelrahmsauce	12
Getrüffelte Kalbsjus	13