

### 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
Blue Fin Tuna in Olivenöl   a la casa   Oliven   Grissini	8

### 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	
Ziegenkäsecreme mit tasmanischem Bergpfeffer	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“ Gänseleberterraine „aus eigener Herstellung“	½ Portion 22
Quitten-Vanillechutney   Zwetschge   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

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

## Das Tatar

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

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

## Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b> Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	<b>36</b>
<b>Cordon Bleu   Das Original</b> Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	<b>32</b>
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b> Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel Zwiebel-Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	<b>41</b>
<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b> mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt Kartoffelpüree   Schmorzwiebeljus	<b>Vorspeise 16</b> <b>Hauptgericht 26</b>

## 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   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**  
**Gnocchi aus eigener Herstellung**  
**-frisch aus dem Parmesanlaib-**  
**Fontina-Käsesauce | Wintertrüffel**  
**34**

## **Die Innerei | Vergessene Werte**

<b>Gebackenes Kalbsbries   Selektierte Herzstücke</b>	<b>46</b>
Morchselrahmsauce   Kartoffelpüree	
<b>Kutteln nach italienischer Art</b>	<b>Vorsp.16</b>
Tomate   Zitrone   Oliven   Kartoffeln	<b>Haupt 32</b>

## **Die Beilagen**

<b>Unsere legendären Trüffelpommes</b> 	<b>16</b>
Parmesan   frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien	
<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 	<b>10</b>
geräuchertes Paprikapulver	
<b>Sautierter Blattspinat</b> 	<b>10</b>
Schalotten   Butter   Knoblauch	
<b>Bratkartoffeln mit unserem selbst hergestelltem Panchetta</b>	<b>15</b>
In Butter gebraten   Petersilie   Majoran	
<b>Gemischte Salate der Saison</b> 	<b>10</b>
Hausdressing   Kerne	
<b>Gegrillter Wilder Brokkoli</b> 	<b>10</b>
Sesamsauce   Cashew Kerne	
<b>Kartoffelpüree &amp; Trüffel</b> 	<b>16</b>
No words needed 	

## **Die Saucen**

<b>Jus   grüne Pfefferjus   Pfefferrahmsauce   Cognac-Rahmsauce</b>	<b>6</b>
<b>Sauce Béarnaise</b>	<b>8</b>
<b>Café de Paris Butter</b>	<b>4</b>
<b>Morchselrahmsauce</b>	<b>12</b>
<b>Geträufelte Kalbsjus</b>	<b>13</b>