

### 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

<b>BAO BUN „Hóng Shāo Niúròu Fàn“</b>   Rindfleisch chinesisches geschmort   Takuan   Koriander	13
<b>Asiatischer Schweinebauch knusprig</b>   24 h gegart   Miso-Auberginen Relish   Terijakisauce	9
<b>Thai Duck Spring Roll</b>   selbstgemacht   Chang-Thai Mayo	6
<b>Das legendäre Ei von „el Xampanyet“ in Barcelona</b>    Sobrasada   Kartoffelpüree	10
<b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz	7
<b>Beef Yakitori Spieß</b>   Rinderfilet   Hoi sin Sauce   Koriander   Wasabi-Erdnusscrunch	12
<b>Schweinskopf nach Italienischer Art knusprig gebacken</b>   Trüffelremoulade   Schnittlauchöl	9
<b>Mejillones en Escabeche</b>   spanische Miesmuscheln von Ramon Pena   Oliven   Grissinis	12
<b>Blue Fin Tuna in Olivenöl</b>   a la casa   Oliven   Grissini	8


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

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

### Für die Puristen und Fleischgenießer

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

### Das Tatar

<b>Rindertatar „Ratsstuben“</b>	Vorspeise 24
Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl	Hauptgericht 39
<b>Veganes Tatar von der Roten Bete</b> 	Vorspeise 17
Walnuss   Meerrettich   Wildkräuter	Hauptgericht 29
<b>zum Tatar...</b>	
<b>Royal Belgian Osietra Kaviar</b>	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

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

## 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 <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

Gnocchi aus eigener Herstellung

-frisch aus dem Parmesanlaib-

Fontina-Käsesauce | Wintertrüffel

34

## Die Innerei | Vergessene Werte

### **Gebackenes Kalbsbries | Selektierte Herzstücke**

46

Morchelrahmsauce | Kartoffelpüree

### **Kutteln nach italienischer Art**

Vorsp.16

Tomate | Zitrone | Oliven | Kartoffeln

Haupt 32

## 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**

15

In Butter gebraten | Petersilie | Majoran

### **Gemischte Salate der Saison**

10

Hausdressing | Kerne


### **Gegrillter Wilder Brokkoli**

10

Sesamsauce | Cashew Kerne

### **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