

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 Terijakisause	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

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 <u>Pommes Frites</u>	

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

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
Rib Eye Steak Rubia Gallega Spanien 400g	110

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 BUEY 1/100 Spanien mit Knochen Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien absolute TOP QUALITÄT 180 Tage am Knochen gereift	265
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

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 Skreifilet auf der Haut gebraten Trüffel-Kartoffelschaum Lauch frisch gehobelter Trüffel	38
Sashimi Tuna Steak rare gebraten Karotten-Sesamcreme Wilder Brokkoli Shiso Miso Sauce	38

Unser Vegetarisches Gericht
Gnocchi aus eigener Herstellung
-frisch aus dem Parmesanlaib-
Fontina-Käsesauce | Wintertrüffel
34

Die Innerei | Vergessene Werte

Gebackenes Kalbsbries Selektierte Herzstücke Morchelrahmsauce Kartoffelpüree	46
Kutteln nach italienischer Art Tomate Zitrone Oliven Kartoffeln	Vorsp.16 Haupt 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	15
Gemischte Salate der Saison  Hausdressing Kerne	10
Gegrillter Wilder Brokkoli  Sesamsauce Cashew Kerne	10
Kartoffelpüree & Trüffel  No words needed 	16

Die Saucen

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