

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
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-Sojovinaigrette 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“ Gänseleberterrinen „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

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 Pommes Frites

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

mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt
Kartoffelpüree | Schmorzwiebeljus

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 <small>Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien absolute TOP QUALITÄT 180 Tage am Knochen gereift</small>	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

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