

### Unsere Hausgemachte Limonade

aus frisch gepressten Orangen & Zitronen

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 gebacken   24 h gegart   spicy Kimchi   Sesam-Ponzu-Mayo	9
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

<b>Spicy Thai Beef Salat</b>	19
Rinderfilet   Wasabi-Sojavinaigrette   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“ Gänseleberterrine „aus eigener Herstellung“</b>	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> Nekeas Olivenöl   Fleur de Sel   smokey Pimento	20
<b>Carpaccio "Cipriani"</b> Rinderfilet   die geheime Cipriani Sauce aus „Harrys Bar“   Trüffel	24

## Das Tatar

<b>Rindertatar „Ratsstuben“</b> Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl	Vorspeise 24 Hauptgericht 39
<b>Veganes Tatar von der Roten Bete</b>  Walnuss   Meerrettich   Wildkräuter	Vorspeise 17 Hauptgericht 29
<b>zum Tatar...</b> <b>Royal Belgian Osiетra Kaviar</b>	20g   30g   50g 50   75   125
<b>Vorspeisenportion 120g   Hauptspeise 220g</b> Zu allen Tatargerichten servieren wir <u>Pommes Frites</u>	

## Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b> Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	36
<b>Cordon Bleu   Das Original</b> Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	32
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b> Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel Zwiebel-Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	41
<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b> 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	265
Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien   absolute TOP QUALITÄT   180 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

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

## Unser Vegetarisches Gericht

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

34

## Die Innerei | Vergessene Werte

### **Gebackene Rinderzunge**

Pastinaken-Kartoffelpüree | Morchelrahmsauce

34

### **Kutteln nach italienischer Art**

Tomate | Kräuter | 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 Béarnaise**

8

### **Café de Paris Butter**

4

### **Morchelrahmsauce**

12

### **Geträufelte Kalbsjus**

13