

### 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

<b>BAO BUN „Hóng Shāo Niúròu Fàn“</b>   asiatisch geschmortes Dry Aged Rind   Radieschen   Koriander	<b>13</b>
<b>Asiatischer Schweinebauch knusprig gebacken</b>   24 h gegart   spicy Kimchi   Sesam-Ponzu-Mayo	<b>9</b>
<b>Das legendäre Ei von „el Xampanyet“ in Barcelona</b>   Sobrasada   Kartoffelpüree	<b>10</b>
<b>Pimentos de Padron</b>   Meersalz	<b>7</b>
<b>Beef Yakitori Spieß</b>   Rinderfilet   Hoi sin Sauce   Koriander   Wasabi-Erdnusscrunch	<b>12</b>
<b>Schweinskopf nach Italienischer Art knusprig gebacken</b>   Trüffelremoulade   Schnittlauchöl	<b>9</b>
<b>Spicy Edamame mit Kim Chi</b>	<b>8</b>
<b>Tafelspitzsülze</b>   Meerrettichsauce   Schnittlauch	<b>6</b>


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

<b>Spicy Thai Beef Salat</b>	<b>19</b>
Rinderfilet   Wasabi-Sojavinaigrette   Tomate   Koriander   Ingwer   Frühlingslauch   Avocado	
<b>Caesar Salat</b>	<b>16</b>
Parmesandressing   Romanasalat   Croutons   gehobelter Parmesan	
<b>„Matjesfilet 2.0“ Hausfrauenart neu interpretiert</b>	<b>20</b>
Apfel   Fenchel   Rösti	
<b>Key West Style Snow Crab Salad</b>	<b>26</b>
Mayonnaise   Shiso Leaves   Mixed Greens   Kalamansi Sauce	
<b>Gebratener Pulpo aus Galizien und Black Tiger Garnele</b>	<b>21</b>
Mediteraner Brotsalat   Pesto   Tomate   Olive	
<b>Burrata aus Kampanien</b>	<b>16</b>
lauwarme gebratene Artischocken   Kirschtomaten   Basilikum   13 Jahre gereifter Balsamico	
<b>Ratsstuben Festtagssuppe</b>	<b>13</b>
Consommé Double vom Weiderind   Grießnockerl   Flädle   Markklößchen	

## 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	
<b>Carpaccio "de Buey 260 Tage"</b>	26
Rinderfilet   260 Tage gereift   Zitronen-Petersilienvinaigrette   Tasmanischer Bergpfeffer	

## Das Tatar

<b>Rindertatar „Ratsstuben“</b>	Vorspeise 24
Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl	Hauptgericht 39
<b>Veganes Tatar vom Sellerie „Walldorf Art“</b> 	Vorspeise 17
Walnuss   Apfel   Staudensellerie	Hauptgericht 29
zum Tatar...	
<b>Royal Belgian Osietra Kaviar</b>	10g   30g   50g
	25   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>Hummer-Fischsuppe nach Helgoländer Art zubereitet</b>	Vorspeise 18
Reichlich Einlage aus dem Meer & Hummerfleisch Sauce Rouille   Baguette   serviert in der Staub Cocotte	Hauptgericht 34

## Das Fleisch

### Ohne Knochen

Rib Eye Steak   Färse   Dry Aged   ca. 400g	56
Rib Eye Steak   Alte Kuh   Dry Aged   ca. 400g	58
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

### 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

Cote de Boeuf   Färse   Simmentaler Rind   ca. 1400g   mit Knochen	110
Entrecote Double   Färse   ca.1200g   ohne Knochen	135

### Original Japanisches Rinderfilet

Präfektur KOBE & KAGOSHIMA | Rasse Wagyu | Grade A 5 | BMS 9-10  
Zertifiziertes KOBE Rinderfilet | 90 | 100g  
Präfektur KAGOSHIMA Rinderfilet | 60 | per 100g

### **-Das beste Rindfleisch der Welt-**

### **IGP Chianina aus der Toskana**

Die weißen, sanften Rinder welche die größte Rasse der Welt ist.

Wir fahren selbst nach San Quirico d Orchia um die Ware selbst auszusuchen

Es erfüllt uns mit Stolz, die einzigartige Qualität in unserer Fleischkammer zu präsentieren

**BISTECCA ALLA FIORENTINA | am Knochen gegrillt | LEGENDÄR**  
€ 96 | je kg | mindestens ca. 1,2 kg


**TAGLIATA aus der Lende**  
ca 500 g | € 85

**RIB EYE STEAK | gerne auch zum teilen**  
ca. 600 g | € 112

## Der Fisch

<b>„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen</b>	<b>36</b>
Champagnersauce   sautierter Blattspinat mit Pinienkernen   Röstkartoffeln	
<b>Gebratener Rochenflügel „Grenobler Art“</b>	<b>32</b>
wilder Brokkoli   Salzzitrone   Kapern	
<b>Kotelette vom 10kg schweren Wildfang Steinbutt aus der Bretagne</b>	<b>65</b>
sautierter Blattspinat   Beurre Blanc   Salzkartoffel	

## 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>Gegrillter Wilder Brokkoli</b> 	<b>10</b>
Sesamsauce   Cashew Kerne	
<b>Gemischte Salate der Saison</b> 	<b>10</b>
Hausdressing   Kerne	
<b>Kartoffelpüree &amp; Trüffel</b> 	<b>16</b>
No words needed	
<b>Ofengemüse</b> 	<b>12</b>
Nekkeas Olivenöl   Kräuter   Lable Rouge Knoblauch	

## Die Saucen

<b>Jus   grüne Pfefferjus   Pfefferrahmsauce   Cognac-Rahmsauce</b>	<b>6</b>
<b>Sauce Bearnaise</b>	<b>8</b>
<b>Cafe de Paris Butter</b>	<b>4</b>
<b>Morchelrahmsauce</b>	<b>12</b>
<b>Getrüffelte Kalbsjus</b>	<b>12</b>