

Restaurant Ratsstuben

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs an Sahnemeerrettich, dazu ofenfrisches Baguette	€ 9,80
Carpaccio vom Rinderfilet an Basilikum-Vinaigrette, dazu Butter und ofenfrisches Baguette	€ 10,80

Suppen

Tagessuppe	€ 3,90
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 4,10
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne, dazu ofenfrisches Baguette	€ 4,30
Knoblauchcremesuppe (Spezialität des Hauses), dazu ofenfrisches Baguette	€ 4,40
Spargelcremesuppe mit Spargel im Knuspermantel, dazu ofenfrisches Baguette	€ 5,00

Warme Vorspeisen

6 Stück Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter, dazu ofenfrisches Baguette	€ 7,90
Riesengarnelenschwänze in Butter und frischen Kräutern gebraten, dazu ofenfrisches Baguette	€ 13,90

Für unsere Senioren

Putenschnitzel natur, mit Rahmsauce, dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison	€ 8,50
Schweinerückenschnitzel paniert, mit Pommes-Frites, dazu Salate der Saison	€ 8,90

Restaurant Ratsstuben

Die Klassiker

Hausgemachte Fleischküchle – Großmutter Art – mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison	€ 8,70
Linsen mit Paar Saitenwürstchen ²⁺³ und gerauchtem Schweinebauch, dazu handgeschabte Spätzle	€ 9,80
Hausgemachte Maultaschen an Trollingersauce, dazu Kartoffelsalat und Salate der Saison	€ 9,90
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes–Frites, dazu Salate der Saison	€ 13,30
Sahneschnitzel an Champignonrahm, dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison	€ 13,90
Zarte Putenbruststeaks mit Kräuterbutter und einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark gefüllt, dazu Salate der Saison	€ 14,20

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit Parmesanhobel und zerlassener Butter dazu Salate der Saison	€ 9,40
Spargelragout mit Sauce Hollandaise im Reisrand	€ 13,90

Restaurant Ratsstuben

Gerichte für Genießer

kleinere Portion ()

Schwäbischer Sauerbraten, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel	(€ 12,90) € 15,30
Filetteller – Schwabenstreich Schweinelendchen auf Käsespätzle mit Speckscheiben 2+3, dazu Salate der Saison	€ 16,90
Schweinelendchen – Echterdinger Art mit Champignons, handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Salate der Saison	(€ 14,50) € 17,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten handgeschabte Spätzle und Salate der Saison	€ 17,90
Grillpfännle Schweinelendchen, Rumpsteak, Kräutersteak mit Speckscheiben 2+3 und Pommes-Frites dazu Salate der Saison	€ 18,80
Ratsstubenteller Medaillons vom Schwein und Rind mit frischen Pilzen, dazu Gemüse der Saison und Kartoffel-Gratin	(€ 15,70) € 19,90

Fischgerichte

Seelachsfilet in Zitronenbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	€ 12,90
Felchenfilets gebraten auf jungem Blattspinat mit Schwenkkartoffeln	€ 18,60
Filets vom Bachsaibling mit frischen Pilzen an feiner Fischdillsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	€ 18,90

Restaurant Ratsstuben

Original Ratsstubensteaks

kleinere Portion ()

Rumpsteak

ein saftiges, aus dem Rinderrücken geschnittenes Steak,
mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter

(200 Gramm) oder 250 Gramm

(€ 14,80) € 18,30

Filetsteak

ein zartes Stück von der Rinderlende
und einem edel-saftigen Geschmack,
mit Cognac-Pfeffersauce oder Kräuterbutter

(200 Gramm) oder 250 Gramm

(€ 17,60) € 20,90

Beilagen zu den Steaks:

Wilde Kartoffelecken

€ 3,00

Kartoffelkroketten

€ 3,00

Pommes-Frites

€ 3,00

Röstkartoffeln

€ 3,00

Folienkartoffeln mit Kräuterquark gefüllt

€ 3,20

Salate der Saison

€ 4,30

Wie hätten Sie es gerne?

englisch – medium – durch

Restaurant Ratsstuben

Häppchen

Käsebrot fein garniert mit Eiern und Zwiebelringen	€ 5,60
Schinkenbrot mit gekochtem und rohem Schinken 2+3	€ 5,80
Toast Hawaii 2+3 mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	€ 7,40
1 Paar Kalbswürste 2+3 mit Kartoffelsalat	€ 7,60
Allgäuer Bauernhäppchen Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterquarkcreme gefüllt, dazu bunte Salate der Saison	€ 7,90
Schwäbischer Wurstsalat 2+3 mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert, dazu Brot	€ 8,20
Schweizer Wurstsalat 2+3 mit Schinkenwurst und Käse fein garniert, dazu Brot	€ 8,40
Graf Zeppelin goldbraunes Baguette gefüllt mit panierten Schweinerückenschnitzel, Blattsalat, Gurkenscheiben und Tomatenscheiben	€ 8,60
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignonscheiben, und Blattsalaten der Saison, dazu ofenfrisches Baguette	€ 11,20
Ofenkartoffel – Gutsherren Art mit hausgemachter Kräuterquarkcreme gefüllt und zarten Putenbruststreifen, dazu Salate der Saison	€ 11,50

Salate

Salate der Saison dazu ofenfrisches Baguette	€ 4,30
Salatplatte mit Salaten der Saison, dazu ofenfrisches Baguette	€ 7,50
Salatplatte mit Salaten der Saison, warmen Putenstreifen und ofenfrisches Baguette	€ 10,90

Restaurant Ratsstuben

Desserts

Frozen Cappuccino Coole Idee: Herrlich cremiger Cappuccino, eiskalt mit Eis mit Vanillegeschmack 1	€ 4,20
Gemischtes Eis	€ 4,30
Kaffee Amaretto Eis mit Vanillegeschmack aufgefüllt mit Kaffee und Amaretto, garniert mit Sahne und Krokant 7	€ 4,90
Gemischtes Eis mit Sahne 7	€ 4,90
Topfenknödel mit Erdbeermark gefüllt auf Vanillesauce	€ 5,90
Eis für Genießer Eis mit Vanillegeschmack 7 und heißen Himbeeren und Sahne	€ 6,00
Granatapfel-Cranberry-Cremeeis auf Früchtesalat mit Mangosauce	€ 6,20
Mango-Joghurt-Eis auf Erdbeer-Mango-Salat	€ 6,30
Eierlikör-Tiramisu an marinierten Erdbeeren	€ 6,40

*Liebe Gäste, wir sind dazu verpflichtet gesetzliche Bestimmungen einzuhalten.
Daher haben Sie hier eine Liste möglicher Zusatzstoffe.
Die Zusatzstoffe bedeuten in keinem Fall, dass wir unsere Speisen für Sie nicht frisch zubereiten!*

- 1) mit Geschmacksverstärker
- 2) mit Phosphat
- 3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz
- 4) geschwärzt
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Antioxidationsmittel
- 7) mit Farbstoff Carotin

Spezialitäten von der Schwäbischen Alb

kleinere Portion ()

Gaisburger Marsch – Rindfleischwürfel, Gemüse, Kartoffelwürfelchen und Spätzle in der Fleischbrühe	€ 10,30
Rinderroulade – Hausfrauen Art dazu Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	€ 15,80
Tafelspitz mit Gemüsestreifen an Sahnemeerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison (€ 12,90)	€ 15,90
Kaninchenkeule geschmort an Buttermilchsauce, dazu Butternudeln und Salate der Saison	€ 17,90
Ochsenkotelette vom Weiderind dazu Kartoffel-Gratin und Salate der Saison	€ 19,60

Unsere Weinempfehlung

Löwensteiner	Cleebronner Michaelsberg	Acolon Untertürkheimer
Samtrot, Kabinett Löwensteiner Wohlfahrtsberg 2009	Spätburgunder, Kabinett Cleebronn & Güglingen 2011	Acolon, Trocken Weinmanufaktur Untertürkheim 2010
ein weiches und elegantes Samtrot, mit angenehmen Fruchtaromen	voller Fruchtgehalt, ein Spätburgunder mit den typischen Burgunderaromen	im Holzfass gereifter, vollmundiger Wein mit milder Säure
0,1 l € 2,80	0,1 l € 2,40	0,1 l € 3,20
0,2 l € 4,90	0,2 l € 4,60	0,2 l € 6,20
0,7 l € 16,90	0,7 l € 16,90	0,7 l € 18,60

Schlemmereien

kleinere Portion ()

Lammleberscheiben – Münsinger Alblamm
 in Salbeibutter gebraten, mit glacierten Apfelspalten,
 dazu Kartoffelpüree und Salate der Saison € 15,90

Das beste vom Lamm – Münsinger Alblamm
 Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet,
 dazu Röstkartoffeln und Salate der Saison (€ 14,90) € 18,90

Lammrücken, rosa gebraten – Münsinger Alblamm
 mit Bauernbrotkruste,
 dazu marktfrisches Gemüse der Saison und Kartoffelkrusteln (€ 17,90) € 22,90

Körschtal Forelle (ohne Gräten)
 in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln
 und Salate der Saison € 18,90



Wein des Monats 0,75 l € 28,90

Fellbacher Goldberg

Lemberger, trocken
 Fellbacher Weingärtner
 2009

Intensives Purpurrot. Sein Markanter Duft erinnert an hochreife schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Sauerkirschen verbunden mit einer dezenten Holzfassnote. Im Geschmack charaktvoll, dicht und sehr nachhaltig mit feiner Tanninstruktur. Ein Wein aus der >P< Edition für Gerichte von Wild und Rind hervorragend geeignet.

Anbaugebiet:

Württemberg

Gemarkung:

Fellbach

Jahrgang:

2009

Lage / Herkunft:

Goldberg

Rebsorte:

Lemberger

Qualitätsstufe:

QbA

Bodenart:

Keuper

Restzucker: **2,3 g/l**

Säure: **4,4 g/l**

Alkohol: **13,5 %vol.**

Unsere Aperitifempfehlung

Alkoholfreier Cocktail mit Früchtespieß	Spreezer*	Spritz*
erfrischende Saftmischung	Weißwein, Aperol, Soda mit Eis und Zitrusfrucht	Prosecco, Aperol, Soda mit Eis und Zitrusfrucht
0,2 l € 3,70	0,2 l € 3,80	0,2 l € 3,90

Frischer Stangenspargel

Spargelrolle – nach Art des Hauses Kräuterflädle mit gekochtem Schinken und Spargel gefüllt, überbacken mit Sauce Hollandaise	€ 19,50
Schweinerückensteak mit frischem Stangenspargel und Rahmchampignons, dazu Kartoffelkroketten	€ 19,90
Medaillons vom Schwein mit frischem Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	€ 22,70
Hähnchenbrustfilet vom Albgockel mit frischem Stangenspargel im Schwarzwälder Schinkenmantel, dazu Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	€ 22,80
Rinderfiletscheiben mit frischem Stangenspargel mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelkrusteln	€ 25,90