

Vorspeisen

Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan, Trüffelöl und Balsamico		€ 13,80
hausgemachte Maultaschen auf Ragout von Waldpilzen		€ 9,50
gebratener Garnelenspieß mit saisonalem Marktsalat		€ 12,50
frisches Tatar vom Hohenloher Rind	150gr	€ 9,50
mit Gurken, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Paprika und Ei	250gr	€ 14,00

Suppen

Pikante Gulaschsuppe		€ 4,90
Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen und Eierstich		€ 4,50
Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen		€ 4,20

Sehr geehrter Gast,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergie- und Zusatzstoffkarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe.

Hauptgerichte

RATSSTUBEN KLASSIKER

Zu Ihren Hauptgerichten können Sie zwischen
einem bunten Salatteller, Marktgemüse oder Speckbohnen wählen.

vom Schwein

Schweinefilet an Champignonrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle € 18,50

Schweinerückensteak an Pfeffersoße
mit Kroketten € 13,80

paniertes Schweineschnitzel aus der Pfanne
mit Pommes frites € 12,50

Kotelette vom Kraichgauer Edelschwein
auf Wunsch paniert oder natur € 15,80
mit Bratkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat

vom Rind

Filetteller „Ratsstube“ € 24,80
Schweine- und Rindermedaillons mit Waldpilzen
und hausgemachten Spätzle

Rinderleber „Berliner Art“ mit Zwiebelsauce € 14,80
und hausgemachten Spätzle

Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter € 23,50
Pommes frites

Filetsteak „Parisienne“ € 28,00
mit Cognac-Pfeffersoße
und Kroketten

vom Kalb

Cordon bleu vom Kalb € 19,50
mit Pommes frites

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne € 18,50
mit Pommes frites

von der Pute

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons € 14,80
und hausgemachten Spätzle

Putensteak „Schweizer Art“ € 16,80
mit Tomaten und Käse überbacken
und Kroketten

Fischgerichte

Spaghetti aglio e olio € 18,50
mit frischen Garnelen und gehobeltem Parmesan

Lachsfilet an Rieslingsoße € 23,80
mit Kräuterris

vegetarische Gerichte

Süßkartoffel- Gnocchi € 16,50
auf Waldpilzragout und Wildkräuter

Schnittlauch Ravioli € 14,50
in Rosmarinbutter geschwenkt und Parmesan

Spaghetti mit Tomatensoße € 11,50
und Grillgemüse 

Für unsere kleinen Gäste

IDEFIX € 8,80

Putensteak mit Rahmsoße

Karotten-Erbсен-Gemüse und hausgemachten Spätzle

ASTERIX € 8,50

paniertes Schnitzel

Karotten-Erbсен-Gemüse und Pommes frites

MIRACULIX € 7,00

Spaghetti „Bolognese“

mit Reibekäse und kleinem Salatteller

Dry- Aged Beef

am Knochen gereiftes Hohenloher Weiderind- Fleischgeschmack pur!

Wählen Sie unter verschiedenen Steak – Sorten

Dry- Aged	Rib-eye Steak	ca. 500-700g	100g / €	7,00*
Dry- Aged	T-Bone Steak	ca. 500-700g	100g / €	8,00*
Dry- Aged	Porterhouse Steak	ca. 500-700g	100g / €	9,00*
Dry- Aged	Rumpsteak	ca. 250-350g	100g / €	10,00

vom Hohenloher Landschwein

Dry- Aged	Kotelette	ca. 300-400g	100g/ €	6,00*
-----------	-----------	--------------	---------	-------

Sie können Ihr Lieblingsstück an unserem Reifeschrank auswählen,
wir beraten Sie gerne.

Alle Cuts nach Verfügbarkeit.

*Der Preis unserer Steaks berechnet sich nach dem Rohgewicht inklusive Knochen

Zu jedem Steak reichen wir Ihnen eine Soße oder Dip & Beilage Ihrer Wahl

Wählen Sie zwischen folgenden Dips und Soßen

Kräuterquark, BBQ-Dip oder Zwiebelmarmelade

Cognac-Pfeffer-Soße oder Zwiebelsoße

Kräuterbutter oder Tomatenbutter

Wählen Sie zwischen folgenden Beilagen

Folienkartoffel, Pommes frites, Kroketteen oder Bratkartoffeln

DRY AGED BEEF

Der Star unter den Steaks Fleischreifung nach alter Tradition

Wir verwenden dafür nur junge Färsen aus regionaler Aufzucht.

Das Fleisch reift mindestens 4 Wochen am Knochen.

Durch dieses Verfahren, das wir schon seit Jahrzehnten praktizieren, wird dem Fleisch das Wasser entzogen und erhält den puren Fleischgeschmack.

Ein Muss für Steakkenner!

Gerne können Sie diese auch Portionsweise mit nach Hause nehmen.



Nie war unser Fleisch besser als heute.

Ein gutes Lebensmittel hat eine GESCHICHTE und eine HERKUNFT.

Wer darauf achtet, was er zu sich nimmt und wie es produziert wird, genießt das Produkt mit Wertschätzung und wird damit belohnt.

Unser beliebtes Meat Tasting können Sie auch individuell buchen (ab 10. Pers)
Sprechen Sie uns gerne an.



Kleinigkeiten aus Steidel´s Küche

Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 9,50
„Ratsstubenttoast“ kleine Rindermedaillons mit Waldpilzen Salatgarnitur	€ 16,80
Kraichgauer Schinkenplatte mit Brot	€ 10,40
„Jägertoast“ Schweinelendchen mit frischen Champignons und Käse überbacken, Salatgarnitur	€ 13,40
Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	€ 14,50

knackige Salate

bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und Kräutertoast	€ 12,80
bunter Salatteller mit gebratenem Lachs, Pinienkernen und Kräutertoast	€ 16,80
bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen und Kräutertoast	€ 14,50

**Einige Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion
mit einem Preisnachlass von € 3,00**