

Speisekarte

Aperitif Empfehlung

- Lillet Wildberry** 6,50 €
Schweppes- Wildberry und Lillet mit gefrorenen Himbeeren
- Rosato Mio** 6,50 €
Hausmarke Sekt mit Ramazotti Aperitivo Rosato und Minzblättern

Vorspeisen

- Carpaccio vom Jungrind** 13,80 €
mit Grana Padano, Balsamico, Olivenöl und Rucola
- Hausgebeizter Gewürzlachs** 14,50 €
mit Limetten- Creme fraiche und Wildkräutern
- Sitzlers Tomaten mit Mozzarella** 9,50 €
mit Ruccola, Olivenöl und Balsamico

Suppen

- Rinderkraftbrühe** 5,50 €
mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse
- Süßkartoffel – Kokos - Cremesuppe** 4,90 €

Hauptgerichte

- Rumpsteak vom Angusrind** 24,50 €
mit Kräuterbutter oder Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salatteller
- Gebratene Schweinelende** 19,50 €
mit Champignonrahmsoße, Marktgemüse und Butterspätzle
- Paniertes Schweineschnitzel** 14,50 €
mit Pommes- frites und Salatteller
- Regenbogenforelle „Müllerin“ vom Forellenhof Lenz aus dem Odenwald- grätenfrei** 18,50 €
mit Mandelbutter und Schnittlauchkartoffeln
- Putenrahmgeschnetzeltes** 14,80 €
mit Butterspätzle und Salatteller
- großer Salatteller mit gegrillten Putenstreifen** 14,20 €
Kirschtomaten, Champignons, jungem Lauch und Kräutertoast
- Rosa gebratenes Steak vom Kalbsrücken** 23,50 €
mit Speckbohnen und Kräuterkartoffeln_{1,3,8}

Steidels
Ratsstube
HOTEL · RESTAURANT



Steak Spezialitäten

Dry Aged Beef von Regionalen Jungrindern aus der Region.

Ein pures Geschmackserlebnis!

Unsere wechselnde Steakauswahl finden Sie auf unserer Empfehlungskarte oder schauen Sie doch einfach mal selbst in unserem Dry- Ager und suchen Sie sich ihren Favoriten aus.

Wir servieren Ihnen zu jedem Steak Kräuterbutter, Cognac Pfeffersoße, gegrilltes Gemüse und frittierte Kartoffelspalten

Zu unseren Steaks empfehlen wir Ihnen vom Weingut Nägele aus Sinsheim -Weiler:

ROT + HOLZ trocken	0,75 l	18,50 €
Gehaltvoller Rotweincuvée aus Lemberger und Dornfelder im Holzfass ausgebaut. Dunkle Beeren und dezente Holz- und Vanillenoten runden den kräftigen Körper mit einem feinen Aroma ab.		
RIESLING – Alte Reben	0,75 l	18,50€
trocken Eichersheimer Kletterberg Intensive Nase nach Kern- und Steinobst, etwas Zitrus. kräftiger Körper mit feiner Säure, die angenehm den Gaumen umschmeichelt.		

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Ricotta- Steinpilzfüllung 16,50 €
mit Trüffelrahm

Sommerpasta 13,50 €
mit Tomatensoße, Paprika, Zucchini und Schafskäse

Kindergerichte

paniertes Schnitzel vom Schwein 8,50 €
mit Pommes frites und Gemüse

hausgemachte Spätzle 4,50 €
mit Rahmsoße

Liebe Gäste,

es freut uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Heimisch, ehrlich, traditionell und frisch- so kochen wir in der Ratsstube.

Das Beste aus der Region, denn sie ist reich an hochwertigen Produkten und erstklassiger Qualität.

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Haus.

Ihre Familie Steidel und Team

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, fragen Sie bitte nach unserer separaten Karte für Allergene.

Zusatzstoffe

1 Konservierungsstoffe | 2 Farbstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Süßungsmittel / Saccharin | 5 Süßungsmittel / Cyclamat |
6 Süßungsmittel / Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 Süßungsmittel / Acesulfam | 8 Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig |
11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert