

# Speisekarte Ratskeller

## Vorspeisen

- Feines Würzfleisch mit Käse<sup>1</sup> überbacken mit Zitronenschnitt und Toast, dazu Worcester Sauce* <sup>(A,D,F,G,L,M,O)</sup> 4,50 €
- Feiner geräucherter Lachs mit frisch geriebenen Kartoffelrösti und Honig-Dill-Senf-Sauce an kleiner Salatgarnitur* <sup>(A,D,M,O)</sup> 8,50 €

## Aus dem Suppentopf

- Hausgemachte pikante Soljanka<sup>2,3</sup> mit Sauerrahm, Zitronenecke und Baguette* <sup>(A,G,M,O)</sup> 4,10 €
- Geschäumte Tomatencremesuppe mit Croutons, Sahnehäubchen und Baguette* <sup>(A,G)</sup> 4,10 €
- Kräftig würzige Hochzeitsuppe nach „Schwäbischer Art“ mit Einlage von Markklößchen, Maultaschen und Kräuterflädle, dazu Baguette* <sup>(A,G)</sup> 4,10 €

## Weinempfehlung

*Silvaner Q.b.A. – trocken*  
*Weingut Karl Karle, Ihringen*  
*Ein überzeugender, süffiger Silvaner mit Tradition.*  
*Sein zarter Duft und die fruchtigen Aromen von Mirabelle, Birne und Stachelbeere*

0,25l	4,20 €	0,75l	13,10 €
-------	--------	-------	---------

## Knackige Salate

*Kleiner Salatteller mit frischen Rohkost- und knackigen Blattsalaten  
fein garniert und dazu Baguette <sup>(A,G,M,O)</sup> 5,40 €*

*Großer Blattsalat „Salmon“ mit gebratenen Lachsstreifen, getrockneten Tomaten  
und schwarzen Oliven, dazu Baguette <sup>(A,C,G,M,O)</sup> 9,40 €*

*"Fitness-Salat" großer Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
frischer Melone und Früchten und dazu Baguette <sup>(A)</sup> 9,80 €*

*Bei allen Salaten können Sie wählen zwischen*

- *Kräuter-Vinaigrette <sup>(M,O)</sup>*
  - *Honig-Balsamico <sup>(O)</sup>*
  - *Cesare Dressing <sup>(C,G,O)</sup>*

## Weinempfehlung

*Frebbiano Collezione J.G.T. – trocken  
Tenuta del Poggio Sensi*

*Fruchtige Aromen von Äpfeln und Ananas. Seine zurückhaltende Säure und eine  
delikate Würze*

*0,25l      4,20 €      0,75l      13,10 €*

## Grillspezialitäten auf heißen Schieferstein

*Zu allen Speisen reichen Wir einen kleinen Beilagen Salat und Sie können wählen zwischen Pommes, Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>, Salzkartoffeln, Kroketten, Ofenkartoffel mit Sauercreme, Röstlinchen, Wedges oder Knoblauchbrot  
Verschiedene Grillbutter zum Fleisch ist im Preis inbegriffen <sup>(A,C,E,G,M,N,O)</sup>*

<i>Rumpsteak</i>	<i>200 g</i>	<i>17,40 €</i>
<i>medium</i>	<i>250 g</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>200 g</i>	<i>20,50 €</i>
<i>medium</i>	<i>250 g</i>	<i>23,80 €</i>
<i>2 Garnelen Spieße</i>	<i>200 g</i>	<i>16,80 € <sup>(B)</sup></i>
<i>Hähnchenbrust mit Ananas</i>	<i>160 g</i>	<i>14,10 €</i>
<i>Schweinesteak</i>	<i>200 g</i>	<i>13,50 €</i>
	<i>250 g</i>	<i>14,60 €</i>
<i>Lachsfilet</i>	<i>180 g</i>	<i>16,50 € <sup>(D)</sup></i>

## Spezialitäten des Hauses

*"Ratskellerpfännchen" Schweine Medaillon,(medium) kleines Rumpsteak,  
(medium) Hähnchenbrust, Grilltomate<sup>1</sup> und Rahmchampignons,  
dazu Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> <sup>(G)</sup>* *16,90 €*

*Hausgemachter Hirschgulasch aus der Keule mit süß würzigem Apfelrotkohl <sup>3</sup>,  
handgedrehte Kartoffelklöße und Preiselbeer Pfirsich <sup>(A,C,G)</sup>* *16,20 €*

## Gerichte vom Schwein

- "Unser Klassiker" Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und kleinen Beilagen Salat* <sup>(A,C,G,L,M,O)</sup> 13,50 €
- Schweinerückensteak "au four" mit Würzfleisch<sup>1</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken, Kroketten und kleinen Beilagen Salat* <sup>(A,C,F,G,L,M,O)</sup> 14,90 €
- "Lendchen-Teller Ratskeller" Drei gebratene Schweine-Medaillons (medium) vom Filet auf Rahmchampignons, handgeschabten Spätzlen und kleinen Beilagen Salat* <sup>(A,C,G,M,O)</sup> 15,60 €
- Feines Würzfleisch mit Käse<sup>1</sup> überbacken an kleiner Salatgarnitur mit Zitronenschnitz und Toast, dazu Worcester Sauce* <sup>(A,D,F,G,L,M,O)</sup> 7,50 €
- "Ratsherrentoast" Zwei gebratene Schweine-Medaillons (medium) auf Toast mit Champignons, Schinken<sup>2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken, an kleiner Salatgarnitur* <sup>(A,G,M,O)</sup> 9,80 €

## Gerichte vom Rind und Kalb

- Zart geschmorte Rinderroulade in feiner Sauce mit süß würzigem Apfelrotkohl und Beilage nach Wahl* <sup>(A,L,M,O)</sup> 16,30 €
- Zwiebel-Rostbraten vom Rind (180 g, medium) mit kräftiger Sauce, handgeschabten Spätzle und kleiner Beilagen Salat* <sup>(A,C,G,L,M,O)</sup> 16,60 €

*Feiner Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce,  
Salzkartoffeln und Preiselbeeren, dazu frischer Rote Beete Salat<sup>(G,L,O)</sup>*

*15,30 €*

*Rinderfiletspitzen Stroganoff nach „Art des Hauses“ mit Champignons und  
Perlzwiebeln in würziger Sauerrahm-Senf Sauce, dazu Röstinchen und kleiner  
Beilagen Salat<sup>(A,G,L,M,O)</sup>*

*19,80 €*

*Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in feiner Weißwein-Rahm Sauce mit frischen  
Champignons, Röstinchen und kleinen Beilagen Salat<sup>(A,G,L,M,O)</sup>*

*17,60 €*

*„Wiener Schnitzel“ original von Kalb in Butterschmalz gebacken mit  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinen Beilagen Sala<sup>(A,C,G,O)</sup>*

*17,40 €*

## Weinempfehlung

*Nero d'Avola I.G.T. – trocken*

*Fasca d'Almerita Regaleali*

*Duft aus frischen Sauerkirschen, mit Gewürznoten von Vanille, Zimt, Minze und  
Tabak, nachhaltig mit feiner Mandelnote*

*0,25l*

*5,90€*

*0,75l*

*21,80€*

## Gerichte vom Geflügel

*Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle oder im Corn Flakes Knuspermantel,  
hausgemachte Curry-Früchtesauce<sup>1,3</sup> und Wildreis-Timbal,  
dazu kleiner Beilagen Salat<sup>(A,C,G,H,M,O)</sup>*

*14,90 €*

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet an feinwürziger roter Paprikaschaum-Sauce,  
Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten<sup>(A,C,G,H)</sup>*

*14,10 €*

## Aus Fluss und Meer

*Ganze gebratene Forelle nach "Müllerin Art" in Butter gebraten mit Zitrone und frischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffel und kleinen Beilagen Salat*  
(A,D,G,M,O)

14,60 €

*Filet von Fluss Zander auf der Haut gebraten mit Dill-Rahm-Gurken-Gemüse und Petersilienkartoffeln* (A,D,G)

15,80 €

*Gebratene Tranchen von Norwegischen Lachsfilet an glasierten Gemüse von Zuckerschoten, geschäumter Safransauce und feinen Tagliatelle* (A,D,G)

16,50 €

*Zartes Matjesfilet Hollsteiner Art fein garniert an knackiger Salatgarnitur mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln*<sup>2,3(D,G,O)</sup>

12,90 €

## Pasta Pasta

*Alle Gerichte werden mit der traditionellen italienischen Gourmet Pasta von Sassella zubereitet.*

*In Olivenöl geschwenkte Spaghetti „Carbonara Art“ mit Speck<sup>1,3</sup>, Zwiebeln und Ei, abgerundet mit Sahne und geriebenen Parmesan, dazu kleiner Beilagen Salat* (A,G,M,O)

8,50 €

*In Olivenöl geschwenkte Spaghetti „aglio olio“ mit gebratenen Knoblauch, Oregano, Chilli und frisch geriebenen Parmesan, dazu kleinen Beilagen Salat* (A,G,M,O)

7,90 €

*In Olivenöl geschwenkte Spaghetti „Mediterrano“  
mit frischen Gemüse von Paprika und Zucchini, getrockneten Tomaten und  
schwarzen Oliven<sup>1</sup> einen Hauch Oregano, frisch geriebenen Parmesan und kleinen  
Beilagen Salat<sup>(A,G,M,O)</sup>*

9,50 €

*In Olivenöl geschwenkte Gnocchi mit Tomaten-Basilikum Sauce,  
überbacken mit frischen Büffel Mozzarella und kleinen Beilagen Salat<sup>A,G,M,O)</sup>*

9,50 €

### Weinempfehlung

*Bacchus Q.b.A. – trocken*

*Gräster Steinberg*

*Weingut Thürkünd*

*Mit feinem Fraubenbukett und fruchtig mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und  
Anklängen von Muskat*

0,25l 4,90€

0,75l

16,10 €

### Aus der Region

*Gepökeltes Schinken-Eisbein<sup>2,3</sup> ( 500 g ) auf fein würzigem Speck<sup>2,3</sup>-Sauerkraut  
mit Salzkartoffel und Senf<sup>(M)</sup>*

13,50 €

*Hausgemachte Sülze<sup>2,3</sup> von Schinkeneisbein mit Sauce Remoulade,  
Bratkartoffeln<sup>2,3</sup> und Gewürzgurke<sup>(D,G,M,O)</sup>*

9,80 €

*"HÜ Schnitte" paniertes Schnitzel von Schwein mit zwei Spiegeleier auf Brot  
an kleiner Salatgarnitur<sup>(A,C,G,M,O)</sup>*

9,50 €

*Bauernfrühstück<sup>2,3</sup> nach Art des Hauses an kleiner Salatgarnitur und  
Gewürzgurke<sup>(C,G,M,O)</sup>*

8,90 €

## Vegetarisch

*Handgeschabte Spätzle mit Käse<sup>1</sup> und Rahm in der Pfanne gebacken,  
gebratenen Zwiebeln und kleinen Beilagen Salat <sup>(A,C,G,M,O)</sup>*

8, 20 €

*Rahmspinat nach Art des Hauses mit Salzkartoffeln und zwei Spiegeleiern  
<sup>(C,G)</sup>*

7, 40 €

*Gebackener Camembert<sup>1</sup> mit Wildpreiselbeeren und frittiertes Petersilie,  
an kleiner Salatgarnitur und Toast <sup>(A,C,G,M,O)</sup>*

7, 80 €

## Dessert "Süßes zum Schluss"

*Warmer Apfelstrudel<sup>2</sup> mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahne <sup>(A,C,G)</sup>*

5, 20 €

*Schokoladen Ravioli mit Füllung von weißer Schokolade, serviert mit heißen  
Schattenmorellen und Schokoladen Späne <sup>(A,C,G,H,O)</sup>*

6, 90 €

*Gerne versuchen wir Ihnen Ihre Wünsche zu erfüllen.*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen und Ver-  
packung einen Mehraufwand bedeuten und mit 0,50 € be-  
rechnet werden müssen !*

*Verschiedene Gerichte sind auch als Seniorenportion möglich,  
bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal!*

*Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer  
Speisekarte!*



# Getränkekarte

## Bier vom Fass

<i>Kästritzer Edelpils</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kästritzer Kellerbier</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kästritzer Schwarzbier</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kästritzer Radler</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Diesel</i> <sup>1,2, (A)</sup>	<i>0,3l</i>	<i>2,30 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,20 €</i>

## Flaschenbier

<i>Karamalz</i> <sup>1 (A)</sup>	<i>0,33l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Bittburger Alkoholfrei</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,33l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Bittburger Radler</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Benediktiner Weißbier</i> <sup>(A)</sup>	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>(Dunkel, Naturtrüb, Alkoholfrei)</i>		

## Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sprudel, Medium, Naturell</i>		
<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Sprudel, Medium, Naturell</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Schweppes</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Royal Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Coca Cola</i> <sup>1,2</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Coca Cola Light</i> <sup>1,2,5</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sprite</i> <sup>2</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Fanta</i> <sup>1</sup>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,10 €</i>

## Säfte und Nektare von Granini

<i>Apfel</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Banane</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kirsch</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ananas<sup>3</sup></i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Maracuja</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Rhabarber</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,20 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>

## Sekt

*Rotkäppchen Sekt (Trocken, halbtrocken, Mild, alkoholfrei) <sup>(0)</sup>*

<i>0,75l</i>	<i>15,20 €</i>
<i>0,2l</i>	<i>4,10 €</i>

## Spirituosen

### Likör:

<i>Eierlikör 20%<sup>(C)</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Dooley's Toffee Liqueur 17%<sup>(0)</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Pfefferminzlikör 18%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Sambuca Anislikör 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Likör 43 31%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Baileys Irish Cream 17%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grand Marnier Orangenlikör 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Toschi Walderdbeerlikör 24%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>

### Fahner Likör:

<i>Quitte</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Pfirsich</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Kirsch</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Schlehe</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>

### Kräuter:

<i>Underberg 44%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Kümmerring 35%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Jägermeister 35%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Schierker Feuerstein 35%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Becherouka Carlsbad 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Amaro Ramazzotti 30%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>

### Weinbrand:

<i>Wilthener Goldkrone 28%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Chantèrè 36%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Mariacron 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Asbach Uralt 5 Jahre 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>

### Cognac:

<i>Remy Martin VSOP 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Hennessy VS 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>

### Rum:

<i>Bacardi Ron Superior 37,5%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Havana Club 3 Jahre 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Havana Club Extra 7 Jahre 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>

### Whisky:

<i>Ballantine's Scotch 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Fullamore Dew 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Johnnie Walker Red Label 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Jack Daniel's Tennessee 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Chivas Regal Scotch 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Jim Beam Bourbon 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Glenfiddich Malt 12 Jahre 40%<sup>1</sup></i>	<i>2cl</i>	<i>4,30 €</i>

### Aquavit:

<i>Malteserkreuz 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Linie Aquavit 41,5%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>

### Obstbrand:

<i>Metzler Bodensee Obstler 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,60 €</i>
-------------------------------------	------------	---------------

<i>Brotschnaps F&amp;B 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
--------------------------------	------------	---------------

**Fahner Edelbrände:**

<i>Honig William</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
----------------------	------------	---------------

<i>Haselnuss</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
------------------	------------	---------------

<i>Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
------------------	------------	---------------

<i>Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
------------------	------------	---------------

**Klare Spirituosen:**

<i>Nordhäuser Doppelkorn 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
----------------------------------	------------	---------------

<i>Absolut Vodka 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
--------------------------	------------	---------------

<i>Ouzo 12 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
--------------------	------------	---------------

**Tequila:**

<i>Sierra Tequila Silver 38%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
----------------------------------	------------	---------------

**Gin:**

<i>Gordon's Dry Gin 40%</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
-----------------------------	------------	---------------