

Suppen und Vorspeisen / Soups and Starters

Kartoffelcremesuppe mit einem Kressehäubchen (vegetarisch) € 5,00
Potato cream soup with a cap of cress (vegetarian)

Kraftbrühe mit Crepestreifen und Gemüsejulienne € 6,50
Beef consommé with shredded pancake

Karotten-Curry-Suppe mit Chili-Popcorn (vegan) € 5,50
Creamy soup of carrots and curry with chili popcorn (vegan)

Feldsalat mit Speck und karamellisierten Walnüssen € 9,80
Lamb's lettuce with bacon and caramalized walnuts

*Geräucherter Wildlachs an hausgemachten Reibekuchen
mit Dill-Schmand* € 11,00
Smoked salmon at homemade potato cakes with dill sour cream

Hauptspeisen / Main dishes:

Vegan:

*Feine Bandnudeln mit Zucchini, Knoblauch und
knusprig gebratenem Basilikum, dazu ein Salat vom Büffet* € 14,50
*Tagliatelle with zucchini, garlic and crispy basil leaves,
and a salad from the salad bar*

Vegan:

Rote-Linsen-Frikadellen auf Ratatouille € 14,50
dazu ein Salat vom Büffet
*Fried dumplings made of red lentils on ratatouille vegetables,
with a salad from the salad bar*

vegetarisch/vegetarian:

Brez'n-Serviettenknödel € 14,50
mit Pilzen der Saison a la crème,
dazu ein Salat vom Büffet
Pretzel-dumplings
with creamy mushrooms of the season
and a salad from the salad bar

Schweinschaxe vom Grill mit Meerrettich, € 19,00
Bratkartoffeln, und einem Salat vom Büffet
Knuckle of pork with horse-radish,
roasted potatoes and
a salad from the salad bar

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 22,50
mit Pommes frites und einem Salat vom Büffet
Breaded escalope of veal
with French fries and a salad from the salad bar

Kochkäse-Schnitzel (vom Schweinerücken) € 18,50
mit Bratkartoffeln und einem Salat vom Büffet
Escalope of pork with 'Kochkäse' (soft marinated cheese),
served with fried potatoes and a salad from the salad bar

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce € 19,80
oder mit Pilzen der Saison a la creme,
dazu Pommes frites und ein Salat vom Büffet
Loin of pork in a peppery cream sauce or
with creamy mushrooms of the season,
served with French fries and a salad from the salad bar

Bierbrauer-Gulasch vom Rind € 18,50
-in dunklem Bier gegart-,
dazu Spätzle und ein Salat vom Büffet
Brewer's beef goulash -cooked with our dark beer-
served with Spätzle (German Pasta) and a salad from the salad bar

<p><i>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</i> <i>mit Gurke, Speck, Zwiebel gefüllt</i> <i>dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen</i> <i>Roulades of beef,</i> <i>filled with ham, acid cucumber and onions,</i> <i>served with parsley potatoes and beans</i></p>	<p>€ 21,00</p>
<p><i>Rumpsteak vom Grill</i> <i>mit Kräuterbutter oder Zwiebeln,</i> <i>dazu Pommes frites und ein Salat vom Büffet</i> <i>Grilled rump steak</i> <i>with maitre d' hotel butter or fried onions</i> <i>served with French fries and</i> <i>a salad from the salad bar</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p><i>Kalbsbraten „Großmutter Art“ mit Rahmsauce</i> <i>dazu Butterspätzle und Gemüse vom Markt</i> <i>Roast of veal „Grandmother's style“,</i> <i>with a creamy sauce,</i> <i>buttered Spätzle and vegetables from the market</i></p>	<p>€ 21,00</p>
<p><i>Rosa gebratener Lammrücken</i> <i>auf Ratatouille dazu Rosmarinschwenkkartoffeln</i> <i>Saddle of lamb medium grilled,</i> <i>served on Ratatouille vegetables</i> <i>and rosemary potatoes</i></p>	<p>€ 25,00</p>
<p><i>Saiblingsfilet auf der Haut gebraten</i> <i>auf Linsen-Kürbis-Gemüse, dazu kleine Kartoffeln</i> <i>Fillet of char grilled on the skin</i> <i>on a ragout of lentils and pumpkin, served with potatoes</i></p>	<p>€ 19,80</p>

Desserts:

<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce</i> <i>Apple strudel with vanilla ice-cream and a vanilla sauce</i>	€ 8,00
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i> <i>Vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream</i>	€ 7,00
<i>Crème brulée mit frischen Beeren</i> <i>Crème brulée with fresh berries</i>	€ 7,50
<i>Lauwarmes Schokoküchlein</i> <i>mit flüssigem Kern auf Himbeermark, dazu Vanilleeis</i> <i>Warm chocolate cake with liquid core, served on a raspberry puree</i> <i>with vanilla ice-cream</i>	€ 8,50
<i>Ziegenkäse mit Akazienhonig gratiniert</i> <i>dazu schwarze Nüsse</i> <i>Goat cheese gratinated with acacia honey</i> <i>served with black walnuts</i>	€ 8,90

***Unseren jungen Gästen servieren wir gerne alle Speisen
unserer Karte in kleinen Portionen***
For children we serve all dishes in smaller portions.

Getränke:

Ratsbräu Biere -kellerfrisch-:

<i>Ratsbräu Premium</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>hell, nach Pilsner Art</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Ratsbräu "Spezial"</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Export, dunkel</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Ratsbräu Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Radler, Bier-Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,60</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Darmstädter Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>-alkoholfrei-</i>		

Aperitifs:

<i>Campari-Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Campari-Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Sherry trocken</i>		<i>€ 4,00</i>
<i>Martini weiß</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Glas Sekt (Henkell)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Kir Royal mit Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 5,50</i>

Alkoholfreie Getränke:

<i>Griesbacher Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Classic, medium oder still</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Neu's Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Neu's Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Bitter-Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Höhl Apfelwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,60</i>

Heißgetränke:

<i>Tasse Schümli Kaffee</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Tasse Espresso</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Tasse Cappuccino mit Milchschaum</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Glas Schwarztee</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Glas Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebuttentee</i>	<i>€ 2,60</i>

Weine:

Weißweine:

<i>Auerbacher Rott Riesling, QbA, halbtrocken Bergsträsser WZG, Heppenheim feinfruchtig, frisch, dezente Süße</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Tesch Riesling trocken, QbA Dr. Martin Tesch, Langenlonsheim, Nahe rassig, schöne Zitrusnoten</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Grauburgunder Zehntkeller trocken, ObA, Georg Naegele, Hambach, Pfalz elegant, harmonisch, verhaltene Säure</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Pinot Grigio delle Venezie I.G.T Sartori di Verona - Veneto, Italien trocken, sanft, feine Frucht</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,40</i>

Weißherbst:

<i>Portugieser Weißherbst, mild, QbA Schlossbergkellerei Georg Naegele- Hambach/Pfalz schöne Fruchtnoten, nicht zu trocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,00</i>
--	--------------	---------------

Rotweine:

<i>Munzinger Kapellenberg Spätburgunder Rotwein trocken, QbA Winzerverein Munzingen-Tuniberg/Baden leicht, elegant, milde Säure</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>“Alte Reben“ Lemberger trocken QbA Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen am Neckar/Württemberg dunkle Beeren, mittelkräftig, freundlich</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Shiraz Wine of Origin Paarl Niel Joubert / Südafrika würzig, weich, feine Barriquenote</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,50</i>

Flaschenweine :

Weissweine:

2016er	Schloss Vollrads Riesling Kabinett trocken <i>rassig, elegant, feingliedrig</i>	0,75 ltr.	€ 31,00
2015er	Achkarrer Castellberg Weissburgunder Kabinett trocken Weingut Michel – Vogtsburg / Kaiserstuhl <i>frisch, dezente Säure, herrliche Frucht</i>	0,75 ltr.	€ 26,00
2018er	Lugana Limme D.O.C. Tenuta Rovaglia, Gardasee, <i>trocken, frisch, sanfte Säure</i>	0,75 ltr.	€ 29,00
2020er	Mount Riley Sauvignon Blanc Marlborough, Neuseeland <i>knackig, frisch, exotische Frucht</i>	0,75 ltr.	€ 32,00

Rotweine:

2015er	Pinot Noir (Spätburgunder) trocken Q.b.A, Weingut Johanninger /Nahe <i>elegant, komplex, sehr klassisch</i>	0,75 ltr.	€ 29,00
2015er	Sasyr Sangiovese & Syrah IGT Rocca delle Macie, Toscana <i>kraftvoll, würzig, feines Barrique</i>	0,75 ltr.	€ 26,00
2018er	Sofè Nero d' Avola DOC, Vini Vaccaro, Salaparuta, Sizilien <i>dunkel, kraftvoll</i>	0,75 ltr.	€ 35,00
2016er	"Calicanto" Cabernet Sauvignon Carmenère & Syrah Vina El Principal – Maipo Valley / Chile <i>sanftes Kraftpaket, viel Frucht, sehr süffig</i>	0,75 ltr.	€ 39,00

Sekte und Champagner:

<i>Mumm Piccolo dry</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Henkell trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Mumm extra dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D. - Extra Dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 34,--</i>
<i>Moet & Chandon Brut Imperial, Epernay</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 85,--</i>

Spirituosen:

<i>Ratsbräu Malzbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Ratsbräu Hopfenkräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Elsässer Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Elsässer Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Cognac Hennessy V.S.O.P</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Nonino Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>