

Suppen und Vorspeisen / Soups and Starters

Kartoffelcremesuppe mit einem Kressehäubchen (vegetarisch) € 4,50
Potato cream soup with a cap of cress (vegetarian)

Kraftbrühe mit Crepestreifen und Gemüsejulienne € 6,00
Beef consommé with shredded pancake

Süßkartoffel-Limetten-Suppe (vegan) € 4,80
Yam-lime-soup (vegan)

Salat vom Büffet € 5,00
Salad from the bar

*Blattsalate der Saison mit Granatapfelkernen,
gerösteten Pinienkernen und Ziegenkäse* € 9,80
*Seasonal leaf salad with pomegranate seeds, roasted
pine nuts and goat cheese*

*Geräucherter Wildlachs an hausgemachten Reibekuchen
mit Dill-Schmand* € 9,80
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* € 13,80
*Tagliatelle with zucchini, garlic and crispy basil leaves,
and a salad from the bar*

Vegan:

Rote-Linsen-Frikadellen auf Ratatouille € 13,80
dazu ein Salat vom Büffet
*Fried dumplings made of red lentils on ratatouille vegetables,
with a salad from the bar*

vegetarisch/vegetarian:

Brez'n-Serviettenknödel € 14,00
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 bar

Schweinshaxe vom Grill mit Meerrettich, € 17,00
Bratkartoffeln, und einem Salat vom Büffet
Knuckle of pork with horse-radish,
roasted potatoes and
a salad from the bar

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 21,00
mit Pommes frites und einem Salat vom Büffet
Breaded escalope of veal
with French fries and a salad from the bar

Kochkäse-Schnitzel (vom Schweinerücken) € 16,50
mit Bratkartoffeln und einem Salat vom Büffet
Escalope of pork with 'Kochkäse' (soft marinated cheese),
served with fried potatoes and a salad from the bar

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce € 19,00
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 bar

Bierbrauer-Gulasch vom Rind € 17,00
-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 bar

<i>Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Gurke, Speck, Zwiebel gefüllt dazu Petersilienkartoffeln und Bohnen Roulades of beef, filled with ham, acid cucumber and onions, served with parsley potatoes and beans</i>	€ 18,50
<i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, dazu Pommes frites und ein Salat vom Büffet Grilled rump steak with maitre d' hotel butter or fried onions served with French fries and a salad from the bar</i>	€ 23,50
<i>Kalbsbraten „Großmutter Art“ mit Rahmsauce dazu Butterspätzle und Gemüse vom Markt Roast of veal „Grandmother's style“, with a creamy sauce, buttered Spätzle and vegetables from the market</i>	€ 18,50
<i>Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouille dazu Rosmarinschwenkkartoffeln Saddle of lamb medium grilled, served on Ratatouille vegetables and rosemary potatoes</i>	€ 22,50
<i>Saiblingsfilet auf der Haut gebraten auf Linsen-Kürbis-Gemüse, dazu kleine Kartoffeln Fillet of char grilled on the skin on a ragout of lentils and pumpkin, served with potatoes</i>	€ 18,50

Desserts:

<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce</i> <i>Apple strudel with vanilla ice-cream and a vanilla sauce</i>	€ 6,00
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i> <i>Vanilla ice-cream with hot cherries and whipped cream</i>	€ 6,00
<i>Süppchen von der Zwetschge</i> <i>mit hausgemachtem Karamellparfait</i> <i>Cold soup of plums with a homemade caramel parfait</i>	€ 7,00
<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>€ 2,50</i>
<i>hell, nach Pilsner Art</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Ratsbräu "Spezial"</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Export, dunkel</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Ratsbräu Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Radler, Bier-Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,50</i>
	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Darmstädter Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>-alkoholfrei-</i>		

Aperitifs:

<i>Campari-Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Campari-Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,20</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>€ 2,40</i>
<i>Classic, medium oder still</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Neu's Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Neu's Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Bitter-Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Höhl Apfelwein</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 2,50</i>

Heißgetränke:

<i>Tasse Schümli Kaffee</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Tasse Espresso</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>Tasse Cappuccino mit Milchschaum</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Glas Schwarztee</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Glas Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebuttentee</i>	<i>€ 2,50</i>

Weine:

Weißweine:

<i>Auerbacher Rott Riesling, QbA, halbtrocken Bergsträsser WZG, Heppenheim feinfruchtig, frisch, dezente Süße</i>	0,2l	€ 4,60
<i>Tesch Riesling trocken, QbA Dr. Martin Tesch, Langenlonsheim, Nahe rassig, schöne Zitrusnoten</i>	0,2 l	€ 4,60
<i>Grauburgunder Zehntkeller trocken, ObA, Georg Naegele, Hambach, Pfalz elegant, harmonisch, verhaltene Säure</i>	0,2 l	€ 4,60
<i>Pinot Grigio delle Venezie I.G.T Sartori di Verona - Veneto, Italien trocken, sanft, feine Frucht</i>	0,2 l	€ 5,20

Weißherbst:

<i>Portugieser Weißherbst, mild, QbA Schlossbergkellerei Georg Naegele- Hambach/Pfalz schöne Fruchtnoten, nicht zu trocken</i>	0,2 l	€ 4,50
--	-------	--------

Rotweine:

<i>Munzinger Kapellenberg Spätburgunder Rotwein trocken, QbA Winzerverein Munzingen-Tuniberg/Baden leicht, elegant, milde Säure</i>	0,2 l	€ 4,80
<i>„Alte Reben“ Lemberger trocken QbA Weingut Eberbach-Schäfer, Lauffen am Neckar/Württemberg dunkle Beeren, mittelkräftig, freundlich</i>	0,2 l	€ 5,70
<i>Barbera d'Asti D.O.C. Casa Sant'Orsala - Cassano Belbo, Piemont mittelkräftig, schöne Kirschnote</i>	0,2 l	€ 5,70
<i>Shiraz Wine of Origin Paarl Niel Joubert / Südafrika würzig, weich, feine Barriquenote</i>	0,2 l	€ 6,20

Flaschenweine :

Weissweine:

2016er	Schloss Vollrads Riesling Kabinett trocken <i>rassig, elegant, feingliedrig</i>	0,75 ltr.	€ 29,50
2015er	Achkarrer Castellberg Weissburgunder Kabinett trocken Weingut Michel – Vogtsburg / Kaiserstuhl <i>frisch, dezente Säure, herrliche Frucht</i>	0,75 ltr.	€ 24,00
2017er	Lugana Limme D.O.C. Tenuta Rovaglia, Gardasee, <i>trocken, frisch, sanfte Säure</i>	0,75 ltr.	€ 28,00
2017er	Mount Riley Sauvignon Blanc Marlborough, Neuseeland <i>knackig, frisch, exotische Frucht</i>	0,75 ltr.	€ 29,50

Rotweine:

2013er	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
2015er	Sofè Nero d' Avola DOC, Vini Vaccaro, Salaparuta, Sizilien <i>dunkel, kraftvoll</i>	0,75 ltr.	€ 35,00
2014er	"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>€ 8,50</i>
<i>Henkell trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>Mumm extra dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene V.S.Q.P.R.D. - Extra Dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 30,--</i>
<i>Moet & Chandon Brut Imperial, Epernay</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 79,--</i>

Spirituosen:

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