

Speisekarte

Aperitif Empfehlung

Lillet Wildberry	6,50 €
Schweppes- Wildberry und Lillet mit gefrorenen Himbeeren	
Glas Hausmarke Sekt	6,20 €
mit Zwetschgenlikör	

Vorspeisen

Carpaccio vom Jungrind	13,80 €
mit Grana Padano, Balsamico, Olivenöl und Ruccola	
Panierte Kürbisspalten mit Sesam	9,50 €
Kräuterdip und Marktsalat	

Suppen

Rinderkraftbrühe	5,50 €
mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse	
Kürbiscremesuppe	4,90 €
mit steirischem Kürbiskernöl	

Hauptgerichte

Rumpsteak vom Angusrind	24,50 €
mit Kräuterbutter <u>oder</u> Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salatteller	
Gebratene Schweinelende	19,50 €
mit Champignonrahmsauce, 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	
Putenrahmgeschnetztes	14,80 €
mit Butterspätzle und Salatteller	
großer Salatteller mit gegrillten Rinderstreifen	16,80 €
Kirschtomaten, Champignons, jungem Lauch und Kräutertoast	
Edelwildgulasch	18,50 €
mit Serviettenknödel und Apfel- Rotkohl	



Steak Spezialitäten

Dry Aged Beef von Regionalen Jungrindern.

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 ihr Lieblingssteak aus.

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

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 Kürbisfüllung 16,50 €
mit Schnittlauch- Sahne Soße

Spaghetti Aglio e Olio 12,50 €
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Salatteller
wahlweise mit gebratenen Garnelen 17,50€

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 coffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 genetisch verändert