Speisekarte



RATSSTÜBCHEN HAHNSTÄTTEN

Frisch. Regional. Saisonal. Einfach lecker! 🥑 Bei uns kommt Frische auf den Teller!

**Wir lieben gutes Essen und legen großen Wert auf frische, regionale und saisonale Zutaten.
Unsere Gerichte bereiten wir mit viel Liebe und Leidenschaft selbst zu.
Da wir frisch einkaufen und alles selbst zubereiten, kann es auch mal passieren,
dass ein Gericht bereits ausverkauft ist.
Denn lieber frisch und mit Liebe gekocht, als auf Vorrat produziert!
Vielen Dank für euer Verständnis! ❤️**

Gerichte, die mit einem roten X gekennzeichnet sind, werden nicht selbst hergestellt!

Zu lecker zum Wegwerfen! 🍽️

**Die Augen waren größer als der Hunger? Kein Problem!
Gerne packen wir euch die übrig gebliebenen Leckereien kostenlos in Alufolie ein,
damit ihr sie später noch genießen könnt.
Für eine separate Mitnahmeverpackung berechnen wir 1,00 €.
Denn gutes Essen gehört genossen – nicht weggeworfen! 🌿**

**Inhaber Marko Scheib,
Austrasse 5 in 65623 Hahnstätten
Tel. 06430 – 6814**

**❖ Öffnungszeiten ❖
Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertags von 11 Uhr bis 21 Uhr**

**Jeden Sonntag von Februar bis November
„Kaffeeklatsch“ mit hausgemachten Kuchen und Torten**

**Warme Küche:
Mittwoch bis Samstag von 17 Uhr bis 21 Uhr
Sonn- und Feiertags 11.30 bis 20 Uhr**

Montag und Dienstag Ruhetag

Folge uns bei

Ratsstübchen Hahnstätten
WhatsApp-Kanal

ratsstuebchen_hahnstaetten

Ratsstübchen

Stand 16/2026

www.ratsstübchen-hahnstätten.de

Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Zwiebelsuppe
mit Baguette und Käse überbacken (4,G)
7,20 €

Kürbiscremesuppe (G)
mit steirischem Kürbiskernöl
7,00 €

Brotkorb (A,G)
mit Kräuterbutter, Gänseschmalz
5,50 €

Kürbisvariation (A,G)
Eingelegt – Salat - Schaumig – Herzhaft
16,50 €

Hirschcarpaccio
mit Rosenkohlsalat und
Preiselbeer-Vinaigrette und Brot (A,C,H,J)
17,90 €

Beete Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse und Baguette (G)
Vorspeise 13,90 €
Größere Portion 17,90 €

Gratinierte Jakobsmuscheln (D,C)
auf Kartoffelrösti und Zitronenmayonnaise
16,50 €

Gratinierter Schafskäse
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,
Knoblauch und Baguette (A)
14,50 €

Gänseschmaus ab 11.11

Gänsekeule (A,C,H,E)
mit Kartoffelknödel(X), **Rotkraut, Backapfel,**
Maronen und Gänsejus
34,50 €

Gänsebrust (A,C,H,E)
mit Serviettenknödel,
Rosenkohl, Backapfel,
Maronen und Gänsejus
35,50 €

Nur auf Vorbestellung!!

Ganze Gans für 4 Personen (A,C,H,E)
mit Hackfleischfüllung, Kartoffelknödel(X),
Rotkraut, Rosenkohl, Backapfel, Maronen
und Gänsejus
160 €

½ Gans für 2 Personen (A,C,H,E)
mit Hackfleischfüllung, Kartoffelknödel(X),
Rotkraut, Rosenkohl, Backapfel, Maronen
und Gänsejus
85 €

Kindergerichte

(für Kinder bis 12 Jahre)

Kinderschnitzel mit Pommes (A,C)
7,90 €

Chicken Nuggets aus der Putenbrust mit
Pommes frites (A,C)
7,90 €

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (6)
4,50 €

Spätzle mit Soße (A,C)
4,10 €

1 Kloß mit Soße
2,50 €

2 Klöße mit Soße
3,50 €

Salate

Regional vom Klingelbacher Feldgemüse

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat
und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A,G,J)
15,90 €

„Fitness“
Großer Salatteller
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas (6,A,G,J)
18,90 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing (J)

- **mit Speckkrusteln 7,50 €**
- **mit gebratener Gänseleber 10,50 €**

Mal was anderes

Mens-Cut
Rib-Eye Steak 350 gr. mit Dijon-Senf-Soße
dazu Grillgemüse und Pommes frites (G)
41,90 €

Rinds-Teller (G,J)
Rinderfilet und Short Ribs
dazu Grillgemüse, Steakhouse Pommes
mit Trüffelöl und Parmesan
42,90 €

Wilderer-Schmaus (J,G)
Hirschrücken, Rehrücken, Wildschwein
mit geschmortem Wirsing,
Preiselbeerjus, Schupfnudeln
41,50 €

Fisch-Teller (D,G)
Lachs, Zander, Garnele
auf Rote-Beete-Risotto, wildem Brokkoli
und Meerrettichschaum
29,50 €

Wildschmankerl

Wildschweingulasch aus dem heimischen Revier
mit Kartoffelknödel(x) und Salat (A,C,H)
23,20 €

Schnitzel vom Wildschwein aus dem heimischen Revier,
Haselnusspanade, Spätzle und Steinpilzrahmsoße (A,C,H)
25,50 €

Gebratener Hirschrücken (A,C,G,H)
mit Portweinjus, gebratenen Steinpilzen,
Serviettenknödel und Rosenkohl
35,60 €

Hausgemachte gebratene Wild-Maultaschen
auf Rahmwirsing und Steinpilzen (A,G)
26,50 €

Schnitzel

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat (A,C,G)

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C)	17,90 €
Schnitzel „Jägersoße“ (A,C,G,I) mit Champignonrahmsoße	18,90 €
Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ (A,C,G,I)	18,90 €
Schnitzel „Gorgonzola“ (A,C,G)	19,50 €
Schnitzel „Diavolo“ (scharf) (9,A,C,G) mit Sahnesoße, Paprika, grüne und schwarze Oliven, Peperoni und Chili	19,50 €
„Marko Schnitzel“ mit Zwiebeln und Champignonrahmsoße (A,C,G)	19,50 €

- mit glutenfreier Panade + 2,50 €
- mit Putenfleisch + 2,50 €
- mit Bratkartoffeln + 2,50 €

Stübchen Klassiker

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein (A,G)
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Jus, Röstzwiebeln und Kräuterbutter
28,50 €

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb (A,C,G,6)
mit Fondue-Käse (X) und Speck gefüllt
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti
25,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,6)
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat
25,90 €

Kalbsrückensteak (A)
mit gebratenen Steinpilzen, Portweinjus, Kroketten
35,50 €

Vegan

Veganes Schnitzel (A,F,H,6,X)
mit Pommes frites, Champignon a la Creme (Soja) und Salat
18,80 €

Vegane Maultaschen (X) auf Gemüsecurry und Salat (A,F,H,6)
18,50 €

Leckere Steaks vom Rind

Rumpsteak	Filetsteak
250 gr. 23,50 €	200 gr. 28,50 €
350 gr. 31,70 €	300 gr. 41,00 €

dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter (G) und Zwiebeln	+ 2,80 €
- mit Pfefferrahmsoße (G)	+ 2,50 €
- Portweinjus	+ 2,80 €
- Pommes frites	+ 4,90 €
- Bratkartoffeln	+ 5,20 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterdip (G)	+ 4,80 €
- Kartoffel- Trüffel -Püree (G)	+ 5,80 €
- Beilagensalat (G)	+ 5,80 €

Gruß vom Fleisch-Sommelier!!!!
Die Garstufen enden bei uns bei Medium Well!!

Vesper und Deftiges

Bauernhandkäse (A,G)
im Apfelweinsud mit Zwiebeln, Brot und Butter
9,90 €

Frisches Tatar vom Rind
mit Ei, Zwiebeln, Essiggurke, (A,C,G)
Gewürzmischung dazu Bauernbrot und Butter
18,50 €

Jäger-Hacksteak mit Champignonrahmsoße, Zwiebeln,
Pommes frites und Salat (A,C,J,G)
17,50 €

Hacksteak mit Zwiebeln,
Pommes frites und Salat (A,C,J)
15,90 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel,
Kräuterdip und Salatgarnitur (6,A,D,G)
16,90 €

Ohne Fleisch

Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatgarnitur (A,G)
13,50 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln dazu Salat (4,A,C,G)
16,20 €

Gebackener Camembert (A,C)
mit Preiselbeeren, Butter und Baguette
13,50 €

Dessert

Warme Zimt-Zwetschgen (G)
mit Walnusseis und Sahne
9,80 €

Bratapfel im Nussmantel (E,G,H,C,A)
mit Vanillesoße und Vanilleeis
11,50 €

Crêpes mit Vanilleeis, (A,C,H)
Karamell, Vanillegipfelmousse
12,50 €

Warme Getränke

Affogato al Caffé **Espresso mit Vanilleeis**	**4,20 €**
Affogato Kahlua **Espresso mit Vanilleeis** **und Kaffeelikör**	**5,70 €**
Tasse Kaffee	**3,00 €**
Cappuccino (G)	**3,50 €**
Milchkaffee (G)	**3,80 €**
Latte Macchiato (G)	**4,10 €**
Espresso	**2,90 €**
Espresso Macchiato (G)	**3,20 €**

ALLE Kaffeegetränke auch koffeinfrei möglich!!!!

Wir beziehen unsere Produkte von

Hausschlachtung Reißmann aus Kirberg

SB-Zentralmarkt Limburg

Wildrausch Kaltenholzhausen

Bauer David Gemmer aus Herold

Westerwald Brauerei aus Hachenburg

Apfelgeier aus Aarbergen-Rückershausen

Bauer Gethmann aus Burgschwalbach

Gim & Lütticke Getränkehandel

Klingelbacher Feldgemüse

und anderen.

Zusatzstoffe:
1= mit Konservierungsstoff,
2= mit Geschmacksverstärker,
3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff,
5= mit Phosphat,
6= mit Süßungsmittel,
7= koffeinhaltig,
8= chininhaltig,
9=geschwärzt,
10=enthält Phenylalaninquelle

<u>Enthält folgende Allergene:</u>
A= glutenhaltiges Getreide
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite
M= Lupinen
N= Weichtiere

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!