

Herzlich Willkommen im



**„Bei uns laufen die Speisen
nicht vom Band,
wir kochen noch mit Herz und Hand.“
Für uns zählt der Geschmack
und ein Gaumenerlebnis!**

**Restaurant Ratsstübchen
Inhaber Marko Scheib,
Austrasse 5 in 65623 Hahnstätten**

**www.ratsstuebchen-hahnstaetten.de
Mail: ratsstuebchen@gmx.de
Tel. 06430 – 6814**

❖ Öffnungszeiten ❖

**Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertags von 11 Uhr – 14 Uhr
und ab 17 Uhr bis 22 Uhr**

Warme Küche:

**Mittwoch bis Samstag von
17 Uhr bis 21 Uhr
Sonn- und Feiertags 11.30 Uhr bis 14 Uhr
und 17 Uhr bis 20 Uhr**

Montag und Dienstag Ruhetag

❖ Suppen und Vorspeise ❖

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Baguette
und Käse überbacken (4,G)
6,50 €

½ dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter und Baguette(G)
8,50 €

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse,
Walnussdressing und Baguette (G)
Vorspeise 11,20 €
Hauptgang 15,20 €

Vitello Tonnato

Gebatener Kalbsrücken aufgeschnitten mit Thunfischsoße,
Kapernfrüchte, Cocktailtomaten und Baguette (C,D,A)
Vorspeise 12,90 €
Hauptgericht 17,50 €

❖ Salate ❖

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat
und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A)
11,90 €

„Fitness“
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas(6,A,G)
15,90 €

Beilagensalat (6,A)
4,90 €

❖ Stübchen Klassiker ❖

Schweinemedallions mit Marktgemüse,
Pfefferrahmsoße und Spätzle (A,C,G)
20,50 €

Lenden-Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons in
Rahmsoße, Bergkäse überbacken dazu Spätzle und Salat (A,C,G)
20,50 €

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb
mit Fondue-Käse und Speck gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti (A,C,G,6)
21,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
Pommes frites und Salat (A,C,6)
21,50 €

❖ Leckere Steaks vom Rind ❖

Rumpsteak

250 gr. 20,50 €

350 gr. 28,70 €

Filetsteak

200 gr. 25,50 €

300 gr. 38,00 €

dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter^(G) + 2,00 €
 - und Zwiebeln
- mit Pfefferrahmsoße ^(G) + 2,00 €
 - Pommes frites + 3,90 €
 - Bratkartoffeln + 4,90 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterdip ^(G) + 4,50 €
 - Beilagensalat + 4,90 €

Garstufen (Kerntemperatur)

Very Rare (Bleu) 30 C°

Medium 52 C°

Rare 35 C°

Medium Well 60 C°

Medium Rare 43 C°

Well Done 68 C°

❖ Deftiges ❖

„Hahnstätter Krüstchen“

Brot, Schweineschnitzel, Spiegelei und Farmersalat ^(A,C,1)
12,90 €

Hacksteak mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat ^(A,C,J)
14,40 €

Feinschmecker Toast“

Schweinelende mit gekochtem Schinken, Pfirsich und Käse
überbacken ^(5,6,A,C,G)
11,90 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel,
Kräuterdip und Salatgarnitur ^(6,A,D,G)
15,90 €

❖ Vom Geflügel ❖

Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße,
dazu Rösti und Salat ^(C,G,I)
16,90 €

❖ Schnitzel ❖

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C)	15,50 €
Schnitzel „Jäger Art“ (A,C,G,I)	16,50 €
Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ (A,C,G,I)	16,50 €
Schnitzel „Hawaii“ (A,C,4)	17,50 €
Schnitzel „Gorgonzola“ (A,C,G)	17,50 €
Schnitzel „Curryrahm“ (A,C,G)	16,50 €
Schnitzel „Diavolo“ (scharf) (9,A,C,G) mit Sahnesoße, Paprika, grüne und schwarze Oliven, Peperoni und Chili	17,50 €
<u>„Marko Schnitzel“</u> mit Zwiebeln und Jägersoße (A,C,G)	17,50 €
<u>Cordon Bleu</u> gefüllt mit Schinken und Käse (A,C,G,4,6)	16,90 €

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

alle Schnitzel auch mit glutenfreier Panade erhältlich + 1,30 €

alle Schnitzel auch mit Putenfleisch +1,80 € möglich.

❖ Vegetarisch ❖

Gebackener Camembert mit Toast und Preiselbeeren (6,A)	11,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatgarnitur (A,G)	10,90 €
Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln dazu Salat (4,A,C,G)	13,90 €

❖ Kindergerichte ❖

Kinderschnitzel mit Pommes (A,C)	7,20 €
Chicken Nuggets aus der Putenbrust mit Pommes frites (A,C)	7,20 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (6)	4,50 €
Spätzle mit Soße (A,C)	3,80 €

❖ Dessert ❖

Topfen-Nugat-Knödel mit Fruchtspiegel
und frischen Beeren (A,C,F,G)
7,20 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (G)
6,90 €

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne (G)
6,90 €

Affogato al Caffè
Espresso mit Vanilleeis
3,00 €

Affogato Kahluma
Espresso mit Vanilleeis und Kaffeelikör
4,20 €

❖ Warme Getränke ❖

Tasse Tee 2,50 €

Tasse Kaffee 2,50 €

Cappuccino 2,80 €

Milchkaffee 2,80 €

Latte Macchiato 2,90 €

Espresso 2,30 €

Espresso Macchiato 2,60 €

Tasse Drink-Schokolade 2,50 €

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

Enthält folgende Allergene:

- 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

❖ **Alkoholfreie Getränke** ❖

<u>Fachinger Wasser medium</u>	0,75l	5,00 €
<u>Selters Wasser spritzig</u>	0,25 l	2,50 €
<u>Fachinger Wasser naturell</u>	0,25 l	2,50 €
Coca-Cola, Cola- Zero	0,3 l	2,80 €
Fanta, Sprite, Cola-Mix	0,4l	3,70 €
Orangensaft	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Traubensaftschorle	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,50 €

Hachenburger „Kalter Kaffee“

0,33l 2,80 €

Alkoholfreier RATSSTÜBCHEN Spritzz

Holundersirup, Apfelsaft, Wasser

Minze, Eis

0,3 l 3,70 €

Holunderschorle mit Eis und Minze

0,3 l 3,00 €

0,4 l 3,80 €

❖ **Bier vom Fass** ❖

Früh Kölsch	0,2 l	2,00 €
Hachenburger Pils	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Landbier	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Hefeweizen	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,50 €

Hachenburger Spezialbiere

auf Anfrage bei unserem Servicepersonal

❖ Weine ❖

Weiß:

Schönburg Spätlese (L)

Weingut Jäger, lieblich

0,2 l 4,30 €

Flasche 0,7 l 16,00 €

Grauburgunder Pfalz (L)

Weinbiet Manufaktur eG,

Pfalz, Würzig, kräftig, cremig

0,2 l 4,30 €

Flasche 0,7 l 16,00 €

Rose:

Spätburgunder trocken (L)

Rheinhessen

0,2 l 4,30 €

Flasche 0,7 l 16,00 €

Rotwein:

Dornfelder trocken oder lieblich (L)

Rheinhessen

0,2 l 4,60 €

Flasche 1 l 22,00 €

Spätburgunder trocken (L)

Rheinhessen

0,2 l 4,60 €

Flasche 1 l 22,00 €

CHATEAU Bordeaux (L)

Tour de Perrigal

0,2 l 5,90 €

Flasche 0,7 l 18,80 €

❖ Apfelwein ❖

Possmann Apfelwein (L)

0,25 l 2,10 €

0,5 l 4,00 €

❖ Flaschenbier ❖

Alkoholfreies Bier 0,33 l 3,30 €

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 4,50 €

Malzbier 0,33 l 3,00 €

❖ Cocktails/Sekt ❖

Glas Sekt „Hausmarke“	0,1 l	4,00 €
Flasche Sekt „Hausmarke“	0,7 l	17,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,70 €
Aperol Lemon	0,2 l	4,60 €
Lillet Wild-Berry	0,2 l	5,90 €

❖ Spirituosen ❖

Pfefferminz	4 cl	2,50 €
Korn	4 cl	2,50 €
Kümmel	4 cl	2,50 €
Wacholder	4 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,70 €
Obstler	2 cl	2,70 €
Uffgesetzte	2 cl	2,70 €
Jupi Aquavit	2 cl	3,00 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Mariacron	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Alte Himbeere	2 cl	3,00 €
Alte Marille	2 cl	3,00 €
Alte Birne (Williams)	2 cl	3,00 €
Jacky Cola		5,00 €

**Sie haben spezielle Wünsche?
Sprechen Sie uns gerne an.**

Vegan – Glutenfrei – Laktosefrei

**Unsere Speisekarten finden Sie unter
www.facebook.de/ratsstuebchen
oder auf unserer Homepage.**

An Sonn- und Feiertage bieten wir Ihnen eine extra Karte an.

Beachten Sie unsere Empfehlungen.