

Ratsstube

im Würzburger Ratskeller

warme Küche von 11.00 - 22.00 Uhr · Annahmeschluss 21.45 Uhr

Unsere Küche bezieht ihre Produkte überwiegend aus unserer Region.

Rind- und Schweinefleisch kommen von fränkischen Erzeugern aus dem Ochsenfurter Gau.

Das Lammfleisch erhalten wir aus dem Hohenloher Land, Wild aus fränkischer Jagd und Fische von einem regional ansässigen Fischbetrieb. Weitere Produkte kommen ebenso aus unserer Region, wie Brot von Würzburger Bäckern, der natürliche Quittensaft von Erlabrunner Streuobstwiesen, Traubensaft von fränkischen Winzern oder der steingemahlene Senf aus einer kleinen, 500 Jahre alten Senfmühle in Thüringen.

Zur Einstimmung aus der Suppenküche

fränkische Leberklößchensuppe , Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	6,20 €
fränkisches Mostsüpple , vom fränkischen Silvaner mit Schwarzbrotkrusteln	6,80 €

Beliebtes aus der Pfanne und vom Grill

Schnitzel aus dem Schweinelachs, „Wiener Art“ mit Pommes frites	14,90 €
Ratsherrensteak - Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln , Speckscheibe und Kräuterbutter , dazu reichen wir Pommes frites und bunte Salate	19,50 €
Ratskellerpfanne - Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pilzen der Saison, hausgemachten Butterspätzle und frischen Marktsalaten	23,50 €
Auf Wunsch reichen wir einen Beilagensalat	5,50 €

Ins Netz gegangen

hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	15,20 €
Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	16,20 €
Matjes „friesische Art“, Matjesfilet auf Speckbohnen mit Spiegelei und Bratkartoffeln	17,00 €

Auf unserer Tageskarte finden Sie ein zusätzliches Fischangebot.

Änderungen vorbehalten. Die genannten Preise enthalten Bedienungsentgelt und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

fränkische Traditionsküche von 11.00 - 22.00 Uhr

- Würzburger Hochzeitsessen**, Tafelspitz vom fränkischen Landrind mit Meerrettichsoße, Butternudeln und Preiselbeeren 19,90 €
- hausgemachter fränkischer Sauerbraten** mit Kartoffelklößen u. Blaukraut 19,90 €
- Hätzfelder Bauernschnitzel** mit einer speziellen Leberwurst gefüllt, einem kleinen Schöpfer Soße, dazu gibt es Bratkartoffeln und frische Marktsalate 19,90 €

Salate - was die Saison bietet...

- Winzersalat**, bunte Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Trauben, gerösteten Kürbiskernen und Stangenweißbrot 18,30 €
- kleines Bouquet** zusammengestellt aus frischen Salaten mit Frenchdressing 5,50 €
- großer Salat - verschiedene Salate** mit verschiedenen Kernen und Croutons an Vinaigrette 11,50 €

vegetarische Gerichte

- Bandnudeln** in Walnuß-Petersilienpesto geschwenkt, mit Ziegenkäse und glacierten Kirschtomaten 16,30 €
- gebackener Camembert** mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Butter und Toast 11,40 €

Bratwurstspezialitäten aus Franken

zu unseren Bratwürsten servieren wir auf Wunsch einen offenen Kräutersenf von einer kleinen Senfmühle aus der Region.

1 Paar Bratwürste* mit **Sauerkraut** und einer Scheibe Bauernbrot vom Schwäbisch, hällischen Landschwein 11,50 €

1 Paar Wildbratwürste - aus dem Taubertal, mit Pfefferkraut und Kartoffelschnee 15,50 €

Bratwurstpfännle mit **1 fränk. Bratwurst*** u. **1 Wildbratwurst**, viel Soße, Kartoffelklöße und Sauerkraut 15,80 €

*mit Phosphat

dazu empfehlen wir Ihnen:

2020er **Würzburger Pfaffenberg**

0,25 l 5,20

Silvaner, Kabinett

leichter, fruchtiger Silvaner, mineralisch mit Apfel- und Birnennuancen, **Weingut Reiss, Würzburg**

Süß und Himmlisch

Bitte fragen Sie auch nach unseren
Kaffeespezialitäten und
Kuchenangeboten

Apfelstrudel mit

Vanillesoße und Sahnetupfer 7,00 €

Vanilleeiscreme und Sahne 8,00 €

fränkische **Silvaner-Weincreme** mit marinierten Kirschen 7,30 €

hausgemachte, fränkische **Apfelküchle** mit Fruchtgarnitur und Sahne 9,50 €

Schon probiert? - Erlabrunner Quittensaft - auf einer Streuobstwiese geerntet

Änderungen vorbehalten. Die genannten Preise enthalten Bedienungsentgelt und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Brotzeitecke / Vesperecke ab 14.30 - 22.00 Uhr

fränkische Leberklößchensuppe , Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	6,20 €
angemachter Camembert mit Butter und Paprika zubereitet, Zwiebelwürfel, dazu reichen wir Schwarzbrot	9,80 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Butter und Toast	11,40 €
hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	15,30 €
1 Paar Bratwürste * mit Sauerkraut und Schwarzbrot	11,50 €
Käsewürfel aus Emmentaler Käse (Fett 45%) mit Trauben garniert	9,50 €
Scheibe Schwarzbrot	-,50 €
Stück Butter	-,60 €

*mit Phosphat

Die Beilagenempfehlung unseres Küchenchefs

Folienkartoffel mit Sauerrahm	5,80 €
Bratkartoffeln	5,30 €
Pommes frites	5,00 €
3 hausgemachte Reibekuchen	6,30 €
Grillgemüse oder frisches Gemüse der Saison in Butter geschwenkt	5,80 €

INFO Allergene: Seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene in unseren Speisen zu kennzeichnen. Hierfür steht Ihnen eine eigens erstellte Liste zur Verfügung. Diese erhalten Sie von unserem Service-Team.

Änderungen vorbehalten. Die genannten Preise enthalten Bedienungsentgelt und die gesetzliche Mehrwertsteuer.