

# RATSSTUBE

im Würzburger Ratskeller  
warme Küche von 11.00 bis 22.00 Uhr  
Annahmeschluss 21.45 Uhr

Unsere  
**Produkte**  
beziehen wir  
überwiegend  
aus unserer  
**Region.**

---

## AUS DER SUPPENKÜCHE

---

<b>FRÄNKISCHE LEBERKLÖSSCHENSUPPE</b> .....	<b>6.20</b>
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
<b>FRÄNKISCHES MOSTSÜPPLE</b> .....	<b>6.80</b>
vom fränkischen Silvaner mit Schwarzbrotkrusteln	

---

## AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

---

<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b> .....	<b>14.90</b>
aus dem Schweinelachs mit Pommes frites	
<b>RATSHERRENSTEAK</b> .....	<b>19.50</b>
Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Speckscheibe und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und bunte Salate	
<b>RATSKELLERPFANNE</b> .....	<b>23.50</b>
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pilzen der Saison, hausgemachten Butterspätzle und frischen Marktsalaten	
<b>BEILAGENSALAT</b> .....	<b>5.50</b>
Auf Wunsch reichen wir gerne einen Beilagensalat	

---

## INS NETZ GEGANGEN

---

Fische von  
einem **regional**  
ansässigen  
**Fischbetrieb.**

<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> .....	<b>15.20</b>
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
<b>MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“</b> .....	<b>16.20</b>
mit Salzkartoffeln	
<b>MATJES „FRIESISCHE ART“</b> .....	<b>17.00</b>
Matjesfilet auf Speckbohnen mit Spiegelei und Bratkartoffeln	

Rind- und  
Schweinefleisch  
kommen von Er-  
zeugern aus dem  
Ochsenfurter Gau.

---

## FRÄNKISCHE TRADITIONSKÜCHE

### 11:00-22:00 UHR

---

- WÜRZBURGER HOCHZEITSESSEN** ..... 19.90  
Tafelspitz vom fränkischen Landrind mit Meerrettichsoße,  
Butternudeln und Preiselbeeren
- HAUSGEMACHTER FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** ..... 19.90  
mit Kartoffelklößen und Blaukraut
- HÄTZFELDER BAUERNSCHNITZEL** ..... 19.90  
mit einer speziellen Leberwurst gefüllt, einem kleinen Schöpfer Soße,  
dazu gibt es Bratkartoffeln und frische Marktsalate

---

## SALATE DER SAISON

---

- WINZERSALAT** ..... 18.50  
bunte Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Trauben, gerösteten Kürbiskernen und Stangenweißbrot
- KLEINES BOUQUET** ..... 5.50  
zusammengestellt aus frischen Salaten mit Vinaigrette
- GROSSER SALAT** ..... 11.50  
verschiedene Salate mit verschiedenen Kernen und Croutons an Vinaigrette

---

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

- BANDNUDELN IN WALNUSS-PETERSILIENPESTO GESCHWENKT** ..... 16.30  
mit Ziegenkäse und glacierten Kirschtomaten
- GEBACKENER CAMEMBERT** ..... 11.50  
mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Butter und Toast

Wild aus  
**fränkischer**  
Jagd

Steingemahlener  
Senf aus einer,  
**500 Jahre alten**  
**Senfmühle**  
in Thüringen.

---

## BRATWURSTSPEZIALITÄTEN AUS FRANKEN

---

<b>1 PAAR BRATWÜRSTE*</b> .....	<b>11.50</b>
vom Schwäbisch hällischen Landschwein mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot	
<b>1 PAAR WILDBRATWÜRSTE</b> .....	<b>15.50</b>
aus dem Taubertal, mit Pfefferkraut und Kartoffelschnee	
<b>BRATWURSTPFÄNNLE</b> .....	<b>15.80</b>
mit einer fränkischen Bratwurst*, sowie einer Wildbratwurst, viel Soße, Kartoffelklöße und Sauerkraut	

Unser **Brot**  
stammt aus  
**Würzburger**  
**Bäckereien.**

---

## BROTZEIT- & VESPERECKE

**14:30-22:00 UHR**

---

<b>FRÄNKISCHE LEBERKLÖSSCHENSUPPE</b> .....	<b>6.20</b>
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
<b>ANGEMACHTER CAMEMBERT</b> .....	<b>9.80</b>
mit Butter und Paprika zubereitet, Zwiebelwürfel, dazu reichen wir Schwarzbrot	
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> .....	<b>11.50</b>
mit Preiselbeeren, frittierter Petersilie, Butter und Toast	
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> .....	<b>15.30</b>
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
<b>1 PAAR BRATWÜRSTE*</b> .....	<b>11.50</b>
mit Sauerkraut und Schwarzbrot	
<b>KÄSEWÜRFEL</b> .....	<b>9.50</b>
aus Emmentaler Käse (Fett 45%) mit Trauben garniert	
<b>SCHEIBE SCHWARZBROT</b> .....	<b>-,60</b>
<b>STÜCK BUTTER</b> .....	<b>-,80</b>

\*mit Phosphat

**Empfehlung**  
unseres  
Küchenchef

---

## BEILAGEN

---

<b>FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM</b> .....	<b>5.80</b>
<b>BRATKARTOFFELN</b> .....	<b>5.30</b>
<b>POMMES FRITES</b> .....	<b>5.00</b>
<b>3 HAUGEMACHTE REIBEKUCHEN</b> .....	<b>6.30</b>
<b>GRILLGEMÜSE ODER FRISCHE GEMÜSE DER SAISON IN BUTTER GESCHWENKT</b> .....	<b>5.80</b>

Fragen Sie auch  
nach unseren  
**Kaffee- und  
Kuchenangeboten.**

---

## SÜSS UND HIMMLISCH

---

<b>APFELSTRUDEL</b>	
mit Vanillesoße und Sahnetupfer .....	<b>7.00</b>
mit Vanilleeiscreme und Sahne .....	<b>8.00</b>
<b>FRÄNKISCHE SILVANER-WEINCREME</b> .....	<b>7.30</b>
mit marinierten Kirschen	
<b>HAUSGEMACHTE, FRÄNKISCHE APFELKÜCHLE</b> .....	<b>9.50</b>
mit Fruchtgarnitur und Sahne	

### **INFO Allergene**

Seit dem 13.12.2004 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.

# WEINE

---

## WEISSWEIN

---

0.25L | 0.1L

- 2020 UNSER HAUSSCHOPPEN:**  
**HOMBURGER KALLMUTH Müller-Thurgau** Kabinett trocken ..... **4.50 | 2.30**  
blumig, würzige Aromen  
Weingut Hermann Bauer, Thüngersheim
- 2021 RÖDELSEER KÜCHENMEISTER Silvaner** trocken ..... **5.20 | 2.60**  
mit Aromen von Apfel und Kräutern  
Weingut Brennfleck, Sulzfeld
- 2020 BACCHUS** halbtrocken ..... **5.00 | 2.50**  
fruchtiger, typischer Bacchus mit feinen Cassistönen | säurebetont  
Weingut Horst Sauer, Escherndorf
- 2021 WÜRZBURGER PFAFFENBERG Silvaner** trocken ..... **5.50 | 2.80**  
körperreich, mineralisch - ein moderner Klassiker mit Apfel- und Birnennuancen  
Weingut Reiss, Würzburg
- 2020 THÜNGERSHEIMER RAVENSBURG Scheurebe** Kabinett halbtrocken **5.50 | 2.80**  
leichter Hauch von schwarzer | Johannisbeere, angenehm im Abgang  
Weingut Herrmann Bauer, Thüngersheim
- 2020 RIESLING** trocken ..... **6.00 | 3.00**  
kräftiger Riesling mit viel Eleganz  
Bürgerspital Weingut Hl. Geist, Würzburg
- 2020 EIBELSTADTER KAPELLENBERG Silvaner** Kabinett trocken ..... **5.50 | 2.80**  
frischer Wein mit angenehmer Säure  
Weingut Max Markert, Eibelstadt
- 2020 EIBELSTADTER KAPELLENBERG Weißburgunder** Spätlese trocken ..... **7.50 | 3.80**  
verspielte Fruchtaromen, feingliedrig  
Weingut Max Markert, Eibelstadt

---

## ROTLING

---

0.25L | 0.1L

- 2021 ROTLING** halbtrocken ..... **5.20 | 2.60**  
frisch und fruchtig  
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

---

## ROTWEINE

---

- 2018 PORTUGIESER** trocken ..... **5.80 | 2.90**  
leicht ansprechend  
Weingut Max Markert, Eibelstadt
- 2020 THÜNGERSHEIMER RAVENSBURG *Domina*** trocken ..... **5.80 | 2.90**  
ausgeprägter, kräftiger Wein  
Weingut Herrmann Bauer, Thüngersheim
- 2020 SCHWARZRIESLING** trocken ..... **6.80 | 3.40**  
Aromenvielfalt von Erdbeeren und dunklen Waldbeeren  
verspielt, weich und harmonisch | Juliusspital Würzburg
- 2018 MONTONIA SPÄTBURGUNDER** ..... **10.50 | 5.50**  
reife Kirsche verschmilzt mit Röstaromen, cremig,  
voluminös im Holzfass ausgebaut  
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg
- 2019 ROTE WONNE** Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder ..... **6.80 | 3.40**  
rund und samtig, mit fruchtigen Aromen von Kirsche und  
dunklen Beeren | Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg

---

## WEINSCHORLE

---

- WEINSCHORLE** ..... **4.00**  
Homburger Kallmuth Müller-Thurgau, ½ Wein und ½ Wasser

---

## APERITIF

---

<b>SEKT</b> .....	<b>0,1L</b>	<b>4.00</b>
Hausmarke „Ratskeller“ .....	<b>0,75L</b>	<b>26.00</b>
<b>VAUX-SEKT</b> <i>Cuvée brut</i> .....	<b>0,75L</b>	<b>35.00</b>
klassische Flaschengärung, zarter Aprikosenduft im Spiel mit Rieslingfrucht   Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville, Rheingau		
<b>FRANKENSEKT</b> <i>Palais Rosenbach</i> extra trocken .....	<b>0,1L</b>	<b>5.50</b>
klassische Flaschengärung, fruchtig-eleganter Sekt von einem der ältesten Weingüter der Welt   Staatlicher Hofkeller Würzburg	<b>0,75L</b>	<b>36.00</b>
<b>CHAMPAGNER</b> brut Premier Cru   Forget-Brimont .....	<b>0,75L</b>	<b>62.00</b>
brut Rose Premier Cru .....	<b>0,75L</b>	<b>72.00</b>
<b>KLEINE SÜNDE</b> .....	<b>0,1L</b>	<b>5.50</b>
Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen		
<b>FRÄNKISCHE VERSUCHUNG</b> .....	<b>0,1L</b>	<b>6.60</b>
fränk. Quittenlikör mit edlem Frankensekt – Palais Rosenbach aufgegossen		
<b>CAMPARI-MYSTIC-MANGO</b> .....	<b>0,25L.</b>	<b>6.50</b>
Campari mit Mystic-Mango aufgegossen		
<b>APEROL SPRIZZ</b> .....	<b>0,25L</b>	<b>6.50</b>
Aperol mit Mineralwasser und Sekt aufgegossen		
<b>HUGO</b> .....	<b>0,25L</b>	<b>6.50</b>
Holunderblütensirup mit Sekt und Mineralwasser aufgegossen		
<b>LILLET BERRY</b> .....	<b>0,25L</b>	<b>6.50</b>
Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry aufgegossen		
<b>MARSINO</b> fränkischer “Sherry” vom Silvaner   21 Vol% .....	<b>5 CL</b>	<b>6.00</b>
Weingut im Pfülsen, Randersacker		
<b>GUTIÉRREZ-COLOSÍA SHERRY</b> .....	<b>5 CL</b>	<b>5.50</b>
Fino, Amontillado, Cream, Oloroso oder Pedro Ximenez		
<b>TAWNY PORT</b> 19,5 Vol% .....	<b>5 CL</b>	<b>5.00</b>
nussige Aromen, Noten von Trockenfrüchten   Niepoort, Portugal		
<b>FRÄNKISCHER WERMUT</b> vom Silvaner   19 Vol% .....	<b>5 CL</b>	<b>5.50</b>
Aromen-Blockbuster   Peter Vogel, Estenfeld		
<b>DURO 1469</b> Bavarian Style Vermouth   14,5 Vol% .....	<b>5 CL</b>	<b>5.50</b>
wunderbar eleganter Wermut   Feinbrennerei Simon, Alzenau		
<b>SECCO-QUITTE</b> alkoholfrei .....	<b>0,1L</b>	<b>4.80</b>
Obstkellerei van Nahmen		
Flasche Traube .....	<b>0,75L</b>	<b>32.00</b>

# BIERE

---

## WÜRZBURGER HOFBRÄU

---

Typisch fränkisches Pils mit einer besonderen ausgeprägten Malznote  
elegantes, aromatisches Hopfenbitter.

<b>PILS VOM FASS</b> .....	<b>0,3L</b>	<b>3.70</b>
	<b>0,4L</b>	<b>4.30</b>
	<b>0,5L</b>	<b>4.80</b>

---

## DISTELHÄUSER BRAUEREI

---

Damit die einzigartige Qualität der Distelhäuser Biere sichergestellt ist, werden nur die besten Zutaten verwendet. Die Hauptzutaten – Wasser, Getreide und Weizen – stammen aus dem Taubertal. Die Hefe wird in der Brauerei selbst herangeführt.

<b>PILS   RADLER VOM FASS</b> .....	<b>0,3L</b>	<b>3.70</b>
½ Pils und ½ Zitronenlimonade	<b>0,4L</b>	<b>4.30</b>
	<b>0,5L</b>	<b>4.80</b>

<b>PILS ALKOHOLFREI</b> .....	<b>0,33L</b>	<b>3.80</b>
-------------------------------	--------------	-------------

<b>HEFE-WEISSBIER VOM FASS   RUSS</b> .....	<b>0,3L</b>	<b>3.80</b>
½ Hefe-Weißbier und ½ Zitronenlimonade	<b>0,5L</b>	<b>4.90</b>

<b>HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI VOM FASS</b> .....	<b>0,5L</b>	<b>4.90</b>
--	-------------	-------------

<b>DISTELHÄUSER MALZBIER</b> .....	<b>0,33L</b>	<b>3.80</b>
------------------------------------	--------------	-------------

---

## WINKLER BRAUEREI

---

Die Kupfer-Biere von Winkler begeistern vor allem durch die schimmernd-dunkle Einfärbung und ihre schmackhafte Würze. Durch die lange kalte Reifung vereinen sich die Süße des Malzes, die Weiche des quellfrischen Brauwassers sowie die zarte Bitternote des Hopfens zum einzigartigen „Kupfer-Geschmack“.

<b>DUNKELBIER VOM FASS KUPFER</b> .....	<b>0,25L</b>	<b>3.60</b>
	<b>0,5L</b>	<b>4.80</b>



---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>RHÖNSPRUDEL SPRITZIG</b> .....	<b>0,25 L</b>	<b>3.20</b>
natriumarm, natürliches Mineralwasser aus der Rhön	<b>0,50 L</b>	<b>5.00</b>
<b>TEINACHER MEDIUM</b> .....	<b>0,25 L</b>	<b>3.20</b>
Mineralwasser aus dem Schwarzwald	<b>0,50 L</b>	<b>5.00</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>6.00</b>
<b>TEINACHER STILL</b> .....	<b>0,25 L</b>	<b>3.20</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>6.00</b>
<b>EVIAN</b> .....	<b>0,50 L</b>	<b>5.00</b>
natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure aus den frz. Alpen		
<b>BAYLA APFELSAFT</b> .....	<b>0,20 L</b>	<b>3.30</b>
<b>BAYLA ORANGENSAFT</b> .....	<b>0,20 L</b>	<b>3.30</b>
<b>BAYLA SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR</b> .....	<b>0,20 L</b>	<b>3.30</b>
<b>BAYLA MARACUJANEKTAR</b> .....	<b>0,20 L</b>	<b>3.30</b>
<b>TRAUBENSAFT WEISS WEINGUT MEIER, ULSENHEIM</b> .....	<b>0,20 L</b>	<b>4.50</b>
<b>ERLABRUNNER STREUWIESEN QUITTENZAFT VON KÖDEL</b> .....	<b>0,20 L</b>	<b>4.50</b>
<b>SAFTSCHORLE BAYLA-SÄFTE</b> .....	<b>0,30 L</b>	<b>3.80</b>
½ Saft und ½ Wasser	<b>0,50 L</b>	<b>5.30</b>
<b>SAFTSCHORLE TRAUBEN- UND QUITTENZAFT</b> .....	<b>0,30 L</b>	<b>4.20</b>
½ Saft und ½ Wasser	<b>0,50 L</b>	<b>5.80</b>
<b>BIONADE HOLUNDER</b> .....	<b>0,33 L</b>	<b>4.20</b>
<b>THOMAS HENRY</b> .....	<b>0,20 L</b>	<b>4.00</b>
Bitter Lemon 3, Tonic Water, Mystic Mango		
<b>SINALCO COLA</b> 1,2 .....	<b>0,30 L</b>	<b>3.70</b>
	<b>0,50 L</b>	<b>5.30</b>
<b>SINALCO COLA LIGHT</b> 1,2,4 .....	<b>0,33 L</b>	<b>3.70</b>
<b>SINALCO ZITRONENLIMONADE</b> .....	<b>0,30 L</b>	<b>3.70</b>
	<b>0,50 L</b>	<b>5.30</b>
<b>SINALCO ORANGENLIMONADE</b> 1 .....	<b>0,30 L</b>	<b>3.70</b>
	<b>0,50 L</b>	<b>5.30</b>
<b>SINALCO COLA-MIX</b> 1,2 .....	<b>0,30 L</b>	<b>3.70</b>
	<b>0,50 L</b>	<b>5.30</b>

1=Farbstoff, 2 =Koffein, 3= Chinin, 4=Süßstoff

# EDELBRÄNDE

---

## ALTE HAUSBRENNEREI ALFRED WECKLEIN

---

Binsbach bei Arnstein, Unterfranken | 40 Vol%

<b>FRÄNKISCHES ZWETSCHGENWASSER</b> sehr mild, bekömmlich .....	<b>2 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>FRÄNKISCHER HIMBEERGEIST</b> feinste Naturaromen .....	<b>2 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>WILLIAMS CHRIST BIRNE</b> feinstes Aroma ausgereifter Birnen .....	<b>2 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>KIRSCHWASSER</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>FRÄNKISCHE MIRABELLE</b> klar und rein, edles Bukett .....	<b>2 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>HOLUNDERBRAND</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>APFELEDELBRAND</b> mildes Fruchtaroma .....	<b>2 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>ALTE ZWETSCHGE</b> (im Eichenfass gereift) gelagert nach alter Überlieferung ...	<b>2 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>FRÄNKISCHER QUITTENBRAND</b> unverwechselbarer Geschmack .....	<b>2 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>APRIKOSENBRAND</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>TRESTERBRAND</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>5.50</b>
<b>FRÄNKISCHER SCHLEHENBRAND</b> urfränkische Rarität, feines Aroma .....	<b>2 cl</b>	<b>7.70</b>
<b>WILDKIRSCH EDELBRAND</b> aus wildwachsenden Holzkirschen .....	<b>2 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>FRÄNKISCHER SPEIERLING EDELBRAND</b> zarter Duft und Geschmack .....	<b>2 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>TONKABOHNEN-GEIST</b> süßlicher, vanilleähnlicher Geschmack .....	<b>2 cl</b>	<b>8.50</b>

---

## FEINBRENNEREI SIMON

---

Alzenau

<b>BAVARIAN WHISKEY</b> vom Fass   43 Vol% .....	<b>2 cl</b>	<b>5.20</b>
	<b>2 cl</b>	<b>4.40</b>
<b>BAVARIAN SINGLE POT STILL</b> Gin next Level   46 Vol% .....		

---

## A. J. DIRKER

---

Mömbris, Untermain | 40 Vol%

<b>FELDZWETSCHGENBRAND</b> ausgeglichenes, abgelagertes Destillat .....	<b>2 cl</b>	<b>4.40</b>
<b>WALDHIMBEERGEIST</b> wunderbares, süßliches Aroma der Himbeere .....	<b>2 cl</b>	<b>4.40</b>
<b>WILLIAMS CHRIST BIRNE</b> feines Aroma von ausgereiften Früchten .....	<b>2 cl</b>	<b>4.40</b>
<b>HASELNUSS</b> wuchtiges Aroma nach Nuss und Nougat .....	<b>2 cl</b>	<b>4.40</b>
<b>KIRSCHWASSER</b> im Rumfass gelagert   46 Vol% .....	<b>2 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>GEIST AUS LEMONGRAS</b> frische, belebende Aromen, Zitrusfrucht .....	<b>2 cl</b>	<b>4.40</b>
<b>TRAUBENKIRSCHWASSER</b> feine Kirscharomen mit einem Hauch Marzipan ...	<b>2 cl</b>	<b>11.00</b>
<b>HAGEBUTTEN BRAND</b> süßer Geruch der Hagebutte, kräftiges Aroma .....	<b>2 cl</b>	<b>12.00</b>

---

## HUBERTUS VALLENDAR BRENNEREI

---

Kail an der Mosel – Die Kunst der Destillation

<b>ORANGENGEIST</b> prickelnde Orangenaromen, Bio-Orangen .....	<b>2 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>TEE-GEIST</b> vom echten Ostfriesischen Thiele Tee .....	<b>2 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>KAFFEE-GEIST</b> 100% Arabica purer Kaffeegeschmack .....	<b>2 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>INGWER-GEIST</b> scharf und gesund, unverwechselbar .....	<b>2 cl</b>	<b>4.50</b>

---

## AUS ALLER WELT

---

<b>AVERNA/RAMAZZOTTI</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3.50</b>
<b>BAILEY'S</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3.50</b>
<b>JÄGERMEISTER</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3.50</b>
<b>MALTESER AQUAVIT/ WODKA PREMIUM</b> .....	<b>2 cl</b>	<b>3.90</b>