

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

FRÄNKISCHE LEBERKLÖSSCHENSUPPE	7.60
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
FRÄNKISCHES MOSTSÜPPLE	8.40
vom fränkischen Silvaner mit Schwarzbrotkrusteln	

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

SCHNITZEL „WIENER ART“	18.20
aus dem Schweinelachs mit Pommes frites	
RATSHERRENSTEAK	23.30
Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Speckscheibe und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und bunte Salate	
RATSKELLERPFANNE	27.50
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pilzen der Saison, hausgemachten Butterspätzle und frischen Marktsalaten	
BEILAGENSALAT	6.50
Auf Wunsch reichen wir gerne einen Beilagensalat	

INS NETZ GEGANGEN

Fische von
einem **regional**
ansässigen
Fischbetrieb.

HAUSGEBEIZTER LACHS	18.50
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“	19.20
mit Salzkartoffeln	
MATJES „FRIESISCHE ART“	19.90
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** 23.50
Tafelspitz vom fränkischen Landrind mit Meerrettichsoße,
Butternudeln und Preiselbeeren
- HAUSGEMACHTER FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** 23.50
mit Kartoffelklößen und Blaukraut
- HÄTZFELDER BAUERNSCHNITZEL** 23.50
mit einer speziellen Leberwurst gefüllt, einem kleinen Schöpfer Soße,
dazu gibt es Bratkartoffeln und frische Marktsalate

SALATE DER SAISON

- WINZERSALAT** 21.80
bunte Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Trauben, gerösteten Kürbiskernen und Stangenweißbrot
- KLEINES BOUQUET** 6.50
zusammengestellt aus frischen Salaten mit Vinaigrette
- GROSSER SALAT** 15.20
verschiedene Salate mit verschiedenen Kernen und Croutons an Vinaigrette

VEGETARISCHE GERICHTE

- BANDNUDELN IN WALNUSS-PETERSILIENPESTO GESCHWENKT** 19.60
mit Ziegenkäse und glacierten Kirschtomaten
- GEBACKENER CAMEMBERT** 14.80
mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Butter und Toast

Wild aus
fränkischer
Jagd

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

BRATWURSTSPEZIALITÄTEN AUS FRANKEN

1 PAAR BRATWÜRSTE*	14.80
vom Schwäbisch hällischen Landschwein mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot	
1 PAAR WILDBRATWÜRSTE	18.80
aus dem Taubertal, mit Pfefferkraut und Kartoffelschnee	
BRATWURSTPFÄNNLE	19.20
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

FRÄNKISCHE LEBERKLÖSSCHENSUPPE	7.60
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
ANGEMACHTER CAMEMBERT	12.30
mit Butter und Paprika zubereitet, Zwiebelwürfel, dazu reichen wir Schwarzbrot	
GEBACKENER CAMEMBERT	14.80
mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Butter und Toast	
HAUSGEBEIZTER LACHS	18.50
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
1 PAAR BRATWÜRSTE*	14.80
mit Sauerkraut und Schwarzbrot	
KÄSEWÜRFEL	11.00
aus Emmentaler Käse (Fett 45%) mit Trauben garniert	
SCHEIBE SCHWARZBROT	-,90
STÜCK BUTTER	1.10
BRATENSOSSE DAZU	2.50
PILZSOSSE DAZU	4.50
KETCHUP MAYONNAISE SENF EXTRA	-,70

*mit Phosphat

Empfehlung
unseres
Küchenchef

BEILAGEN

FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	7.00
BRATKARTOFFELN	6.50
POMMES FRITES	6.20
3 HAUGEMACHTE REIBEKUCHEN	6.50
GRILLGEMÜSE ODER FRISCHE GEMÜSE DER SAISON IN BUTTER GESCHWENKT	6.70

Fragen Sie auch
nach unseren
Kaffee- und
Kuchenangeboten.

SÜSS UND HIMMLISCH

APFELSTRUDEL	
mit Vanillesoße und Sahnetupfer	8.80
mit Vanilleeiscreme und Sahne	9.80
FRÄNKISCHE SILVANER-WEINCREME	8.80
mit marinierten Kirschen	
HAUSGEMACHTE, FRÄNKISCHE APFELKÜCHLE	12.20
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.