

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 **7.80**
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen

FRÄNKISCHES MOSTSÜPPLE **8.50**
vom fränkischen Silvaner mit Schwarzbrotkrusteln

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

SCHNITZEL „WIENER ART“ **18.50**
aus dem Schweinelachs mit Pommes frites

RATSHERRENSTEAK **24.50**
Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Speckscheibe und
Kräuterbutter, dazu Pommes frites und bunte Salate

RATSKELLERPFANNE **26.80**
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pilzen der Saison,
hausgemachten Butterspätzle und frischen Marktsalaten

BEILAGENSALAT **6.00**
Auf Wunsch reichen wir gerne einen Beilagensalat

INS NETZ GEGANGEN

Fische von
einem **regional**
ansässigen
Fischbetrieb.

HAUSGEBEIZTER LACHS **19.50**
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ **19.50**
mit Salzkartoffeln

MATJES „FRIESISCHE ART“ **20.30**
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** 24.50
Tafelspitz vom fränkischen Landrind mit Meerrettichsoße,
Butternudeln und Preiselbeeren
- HAUSGEMACHTER FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** 24.50
mit Kartoffelklößen und Blaukraut
- HÄTZFELDER BAUERNSCHNITZEL** 22.80
mit einer speziellen Leberwurst gefüllt, einem kleinen Schöpfer Soße,
dazu gibt es Bratkartoffeln und frische Marktsalate

SALATE DER SAISON

- KLEINES BOUQUET** 6.00
zusammengestellt aus frischen Salaten mit Vinaigrette
- GROSSER SALAT**
Verschiedene Salate mit verschiedenen Kernen und Crôutons an Vinaigrette..... 15.20
dazu empfehlen wir Ihnen nach Wahl:
- gebratene Hähnchenbruststreifen**..... 7.00
 - Kleine Zanderstücke gebraten**..... 8.50
 - Käse- und Schinkenstreifen mit gekochten Eischeiben**..... 7.00

VEGETARISCHE GERICHTE

- BANDNUDELN IN WALNUSS-PETERSILIENPESTO GESCHWENKT** 19.80
mit Ziegenkäse und glacierten Kirschtomaten
- GEBACKENER CAMEMBERT** 15.50
mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Butter und Toast

Wild aus
fränkischer
Jagd

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

BRATWURSTSPEZIALITÄTEN AUS FRANKEN

1 PAAR BRATWÜRSTE*	15.50
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot	
1 PAAR WILDBRATWÜRSTE	19.80
aus dem Taubertal, mit Pfefferkraut und Kartoffelschnee	
BRATWURSTPFÄNNLE	20.20
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	7.80
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
ANGEMACHTER CAMEMBERT	13.20
mit Butter und Paprika zubereitet, Zwiebelwürfel, dazu reichen wir Schwarzbrot	
GEBACKENER CAMEMBERT	15.50
mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Butter und Toast	
HAUSGEBEIZTER LACHS	19.50
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
1 PAAR BRATWÜRSTE*	15.50
mit Sauerkraut und Schwarzbrot	
KÄSEWÜRFEL	10.30
aus Emmentaler Käse (Fett 45%) mit Trauben garniert	
SCHEIBE SCHWARZBROT	1.00
STÜCK BUTTER	1.20
BRATENSOSSE DAZU	2.50
PILZSOSSE DAZU	4.50
KETCHUP MAYONNAISE SENF EXTRA	-,80

*mit Phosphat

Empfehlung
unseres
Küchenchef

BEILAGEN

FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	7.30
BRATKARTOFFELN	6.80
POMMES FRITES	6.50
3 HAUGEMACHTE REIBEKUCHEN	6.80
GRILLGEMÜSE ODER FRISCHE GEMÜSE DER SAISON IN BUTTER GESCHWENKT	6.80

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

SÜSS UND HIMMLISCH

APFELSTRUDEL	
mit Vanillesoße und Sahnetupfer	9.20
mit Vanilleeiscreme und Sahne	10.30
FRÄNKISCHE SILVANER-WEINCREME	9.20
mit marinierten Kirschen	
HAUSGEMACHTE FRÄNKISCHE APFELKÜCHLE	12.40
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

- 2023 UNSER HAUSSCHOPPEN:**
HOMBURGER KALLMUTH Müller-Thurgau Kabinett trocken **5.00 | 2.70**
blumig, würzige Aromen
Weingut Hermann Bauer, Thüngersheim
- 2024 RÖDELSEER KÜCHENMEISTER Silvaner** trocken **6.00 | 3.20**
mit Aromen von Apfel und Kräutern
Weingut Brennfleck, Sulzfeld
- 2023 BACCHUS** halbtrocken **5.50 | 2.90**
fruchtiger, typischer Bacchus mit feinen Cassistönen | säurebetont
Weingut Horst Sauer, Escherndorf
- 2023 WÜRZBURGER PFAFFENBERG Silvaner** trocken **6.30 | 3.30**
körperreich, mineralisch - ein moderner Klassiker mit Apfel- und Birnennuancen
Weingut Reiss, Würzburg
- 2023 THÜNGERSHEIMER RAVENSBURG Scheurebe** Kabinett halbtrocken **6.30 | 3.30**
leichter Hauch von schwarzer | Johannisbeere, angenehm im Abgang
Weingut Hermann Bauer, Thüngersheim
- 2023 RIESLING** trocken **6.80 | 3.80**
kräftiger Riesling mit viel Eleganz
Bürgerspital Weingut Hl. Geist, Würzburg
- 2023 EIBELSTADTER KAPELLENBERG Silvaner** Kabinett trocken **6.00 | 3.20**
frischer Wein mit angenehmer Säure
Weingut Max Markert, Eibelstadt
- 2022 EIBELSTADTER KAPELLENBERG Weißburgunder Spätlese** trocken **8.80 | 4.60**
verspielte Fruchtaromen, feingliedrig
Weingut Max Markert, Eibelstadt
- 2022 THÜNGERSHEIMER JOHANNISBERG Spätlese** **6.80 | 3.50**
fränkische Rebsorte Johanniter, Buketttraube, Rarität
kräftig, bukettiert, reife Säure
Weingut Herrmann Bauer, Thüngersheim

ROTLING

0.25L | 0.1L

2023 ROTLING halbtrocken **6.00 | 3.20**
Wein-Oase Huppmann, Würzburg-Heidingsfeld

ROTWEINE

2020 PORTUGIESER trocken **6.50 | 3.40**
leicht ansprechend
Weingut Max Markert, Eibelstadt

2022 THÜNGERSHEIMER RAVENSBURG *Domina* trocken **6.50 | 3.40**
ausgeprägter, kräftiger Wein
Weingut Herrmann Bauer, Thüngersheim

2023 ABSTATTER SCHOZACHTAL Trollinger mit Lemberger **6.50 | 3.40**
Aromen von Schwarzkirsche und Johannisbeere gepaart mit
leichter Pfeffernote, samtig, weich, angenehme Säurestruktur
Weinkellerei Wangler, Abstatt

2020 MONTONIA SPÄTBURGUNDER **11.50 | 6.50**
reife Kirsche verschmilzt mit Röstaromen, cremig,
voluminös im Holzfass ausgebaut
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg

2023 ROTE WONNE Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder **7.60 | 4.00**
rund und samtig, mit Aromen von Kirsche und dunklen Beeren
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg

2022 SPÄTBURGUNDER trocken **6.00 | 10.80**
Weingut May, Retzbach

WEINSCHORLE

WEINSCHORLE **4.80**
Homburger Kallmuth Müller-Thurgau, ½ Wein und ½ Wasser

Für Jahrgänge übernehmen wir keine Garantie. Alle Weine enthalten Alkohol und Sulfite.

APERITIF

FRANKENSEKT f87 trocken	0,1L	5.00
feine Säurestruktur, wenig Sektkellerei Höfer, Würzburg	0,75L	33.00
PICCOLO APFELSECCO alkoholfrei	0,2L	9.80
grüner Apfel Manufaktur Geiger		
CHAMPAGNER brut Premier Cru Forget-Brimont	0,375L	35,00
	0,75L	65.00
brut Rosé Premier Cru	0,75L	78.00
PFIRSICH ROYALE	0,1L	6.50
Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen		
QUITTE ROYALE	0,1L	7.00
fränk. Quittenlikör mit edlem Frankensekt – Höfer f87 aufgegossen		
APEROL SPRIZZ	0,25L	7.80
Aperol mit Mineralwasser und Sekt aufgegossen		
MIRATIVO SPRIZZ	0,25L	7.80
Mirativo Aperitiv mit Mineralwasser und Sekt aufgegossen		
LILLET BERRY	0,25L	7.80
Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry aufgegossen		
FRÄNKISCHER „SHERRY“ 16,5 Vol%	5 CL	6.00
fränkischer Likörwein nach Sherry-Art Bio Weingut Roth, Wiesenbronn		
GUTIÉRREZ-COLOSÍA SHERRY	5 CL	6.00
Fino, Amontillado, Cream, Oloroso oder Pedro Ximenez		
TAWNY PORT 19,5 Vol%	5 CL	5.50
nussige Aromen, Noten von Trockenfrüchten Niepoort, Portugal		
FRÄNKISCHER WERMUT vom Silvaner 19 Vol%	5 CL	6.00
Aromen-Blockbuster Peter Vogel, Estenfeld		
Simon's WRMT 14,5 Vol%	5 CL	6.00
wunderbar eleganter Wermut Feinbrennerei Simon, Alzenau		
FRÄNKISCHER SECCO APFEL-QUITTE alkoholfrei	0,1L	5.00
Obstkellerei van Nahmen		
Flasche	0,75L	33.00

BIERE

WÜRZBURGER HOFBRÄU

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

PILS VOM FASS	0,3L	4.20
	0,4L	4.80
	0,5L	5.50

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.

PILS RADLER VOM FASS	0,3L	4.20
½ Pils und ½ Zitronenlimonade	0,4L	4.80
	0,5L	5.50

PILS ALKOHOLFREI	0,33L	4.20
-------------------------------	--------------	-------------

HEFE-WEISSBIER VOM FASS RUSS	0,3L	4.20
½ Hefe-Weißbier und ½ Zitronenlimonade	0,5L	5.60

HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI VOM FASS	0,5L	5.60
--	-------------	-------------

DISTELHÄUSER MALZBIER	0,33L	4.20
------------------------------------	--------------	-------------

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“.

DUNKELBIER VOM FASS KUPFER	0,3L	4.20
	0,5L	5.60
HELFEBERGER HELL VOM FASS	0,5L	5.60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRANKENBRUNNEN SPRITZIG	0,25 L	3.60
natürliches Mineralwasser aus Neustadt an der Aisch	0,50 L	5.50
TEINACHER MEDIUM	0,25 L	3.40
Mineralwasser aus dem Schwarzwald	0,50 L	5.30
	0,75 L	6.50
TEINACHER STILL	0,25 L	3.60
Mineralwasser aus dem Schwarzwald	0,50 L	5.50
	0,75 L	6.80
TAFELWASSER	1.0 L	6.50
BAYLA APFELSAFT	0,20 L	3.70
BAYLA ORANGENSAFT	0,20 L	3.70
BAYLA SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR	0,20 L	3.70
BAYLA MARACUJANEKTAR	0,20 L	3.70
TRAUBENSAFT WEISS	0,20 L	5.00
ERLABRUNNER STREUWIESEN QUITTENZAFT VON KÖDEL	0,20 L	5.00
SAFTSCHORLE BAYLA-SÄFTE	0,30 L	4.20
½ Saft und ½ Wasser	0,50 L	5.90
SAFTSCHORLE TRAUBEN- ODER QUITTENZAFT	0,30 L	4.60
½ Saft und ½ Wasser	0,50 L	6.50
BIONADE HOLUNDER	0,33 L	4.60
THOMAS HENRY	0,20 L	4.40
Bitter Lemon 3, Tonic Water, Mystic Mango		
SINALCO COLA 1,2	0,30 L	4.10
	0,50 L	5.90
SINALCO COLA ZERO 1,2,4	0,33 L	4.10
SINALCO ZITRONENLIMONADE	0,30 L	4.10
	0,50 L	5.90
SINALCO ORANGENLIMONADE 1	0,30 L	4.10
	0,50 L	5.90
SINALCO COLA-MIX 1,2	0,30 L	3.90
	0,50 L	5.90

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

EDELBRÄNDE

ALTE HAUSBRENNEREI ALFRED WECKLEIN

Binsbach bei Arnstein, Unterfranken | 40 Vol%

FRÄNKISCHES ZWETSCHGENWASSER sehr mild, bekömmlich	2 cl	4.40
FRÄNKISCHER HIMBEERGEIST feinste Naturaromen	2 cl	4.40
WILLIAMS CHRIST BIRNE feinstes Aroma ausgereifter Birnen	2 cl	4.40
KIRSCHWASSER	2 cl	4.40
FRÄNKISCHE MIRABELLE klar und rein, edles Bukett	2 cl	4.40
HOLUNDERBRAND	2 cl	4.40
APFELEDELBRAND mildes Fruchtaroma	2 cl	5.00
ALTE ZWETSCHGE (im Eichenfass gereift) gelagert nach alter Überlieferung ...	2 cl	4.00
FRÄNKISCHER QUITTENBRAND unverwechselbarer Geschmack	2 cl	6.00
APRIKOSENBRAND	2 cl	6.00
TRESTERBRAND	2 cl	6.00
FRÄNKISCHER SCHLEHENBRAND urfränkische Rarität, feines Aroma	2 cl	8.50
WILDKIRSCH EDELBRAND aus wildwachsenden Holzkirschen	2 cl	9.50
FRÄNKISCHER SPEIERLING EDELBRAND zarter Duft und Geschmack	2 cl	9.50
TONKABOHNEN-GEIST süßlicher, vanilleähnlicher Geschmack	2 cl	9.90

FEINBRENNEREI SIMON

Alzenau

BAVARIAN WHISKEY vom Fass 43 Vol%	2 cl	5.80
BAVARIAN SINGLE POT STILL Gin next Level 46 Vol%	2 cl	5.00

A. J. DIRKER

Mömbris, Untermain | 40 Vol%

FELDZWETSCHGENBRAND ausgeglichenes, abgelagertes Destillat	2 cl	5.00
WALDERDBEERGEIST wunderbares, süßliches Aroma	2 cl	5.00
WILLIAMS CHRIST BIRNE feines Aroma von ausgereiften Früchten	2 cl	5.00
HASELNUSS wuchtiges Aroma nach Nuss und Nougat	2 cl	5.00
KIRSCHWASSER im Rumfass gelagert 46 Vol%	2 cl	5.80
GEIST AUS LEMONGRAS frische, belebende Aromen, Zitrusfrucht	2 cl	5.00
TRAUBENKIRSCHWASSER feine Kirscharomen mit einem Hauch Marzipan ...	2 cl	12.50
HAGEBUTTEN BRAND süßer Geruch der Hagebutte, kräftiges Aroma	2 cl	13.50

AUS ALLER WELT

AVERNA/RAMAZZOTTI	2 cl	4.20
BAILEY'S	2 cl	4.20
JÄGERMEISTER	2 cl	4.20
MALTESER AQUAVIT/ WODKA PREMIUM	2 cl	4.20
EIERLIKÖR mit Haselnuss, Brennerei Wild	2 cl	4.00