

# 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>8.00</b>
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
<b>FRÄNKISCHES MOSTSÜPPLE</b> .....	<b>8.80</b>
vom fränkischen Silvaner mit Schwarzbrotkrusteln	

---

## AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

---

<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b> .....	<b>19.00</b>
aus dem Schweinelachs mit Pommes frites	
<b>RATSHERRENSTEAK</b> .....	<b>25.20</b>
Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln, Speckscheibe und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und bunte Salate	
<b>RATSKELLERPFANNE</b> .....	<b>27.60</b>
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pilzen der Saison, hausgemachten Butterspätzle und frischen Marktsalaten	
<b>BEILAGENSALAT</b> .....	<b>6.00</b>
Auf Wunsch reichen wir gerne einen Beilagensalat	

---

## INS NETZ GEGANGEN

---

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

<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> .....	<b>20.00</b>
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
<b>MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“</b> .....	<b>20.00</b>
mit Salzkartoffeln	
<b>MATJES „FRIESISCHE ART“</b> .....	<b>20.90</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** ..... 25.20  
Tafelspitz vom fränkischen Landrind mit Meerrettichsoße,  
Butternudeln und Preiselbeeren
- HAUSGEMACHTER FRÄNKISCHER SAUERBRATEN** ..... 25.20  
mit Kartoffelklößen und Blaukraut
- HÄTZFELDER BAUERNSCHNITZEL** ..... 23.20  
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..... 15.80  
dazu empfehlen wir Ihnen nach Wahl:
- gebratene Hähnchenbruststreifen**..... 7.50
  - Kleine Zanderstücke gebraten**..... 8.80
  - Käse- und Schinkenstreifen mit gekochten Eischeiben**..... 7.50

---

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

- BANDNUDELN IN WALNUSS-PETERSILIENPESTO GESCHWENKT** ..... 20.40  
mit Ziegenkäse und glacierten Kirschtomaten
- GEBACKENER CAMEMBERT** ..... 15.90  
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>16.00</b>
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot	
<b>1 PAAR WILDBRATWÜRSTE</b> .....	<b>20.50</b>
aus dem Taubertal, mit Pfefferkraut und Kartoffelschnee	
<b>BRATWURSTPFÄNNLE</b> .....	<b>20.80</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>8.00</b>
Tafelspitzbrühe mit Leberklößchen	
<b>ANGEMACHTER CAMEMBERT</b> .....	<b>13.80</b>
mit Butter und Paprika zubereitet, Zwiebelwürfel, dazu reichen wir Schwarzbrot	
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> .....	<b>16.00</b>
mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie, Butter und Toast	
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b> .....	<b>20.30</b>
mit Dill-Senf-Soße und hausgemachten Reibekuchen	
<b>1 PAAR BRATWÜRSTE*</b> .....	<b>16.00</b>
mit Sauerkraut und Schwarzbrot	
<b>KÄSEWÜRFEL</b> .....	<b>10.80</b>
aus Emmentaler Käse (Fett 45%) mit Trauben garniert	
<b>SCHEIBE SCHWARZBROT</b> .....	<b>1.00</b>
<b>STÜCK BUTTER</b> .....	<b>1.20</b>
<b>BRATENSOSSE DAZU</b> .....	<b>2.50</b>
<b>PILZSOSSE DAZU</b> .....	<b>4.50</b>
<b>KETCHUP   MAYONNAISE   SENF EXTRA</b> .....	<b>-,80</b>

\*mit Phosphat

**Empfehlung**  
unseres  
Küchenchef

---

## BEILAGEN

---

<b>FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM</b> .....	<b>7.50</b>
<b>BRATKARTOFFELN</b> .....	<b>7.00</b>
<b>POMMES FRITES</b> .....	<b>6.70</b>
<b>3 HAUGEMACHTE REIBEKUCHEN</b> .....	<b>7.00</b>
<b>GRILLGEMÜSE ODER FRISCHE GEMÜSE DER SAISON IN BUTTER GESCHWENKT</b> .....	<b>7.00</b>

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

---

## SÜSS UND HIMMLISCH

---

<b>APFELSTRUDEL</b>	
mit Vanillesoße und Sahnetupfer .....	<b>9.50</b>
mit Vanilleeiscreme und Sahne .....	<b>10.80</b>
<b>FRÄNKISCHE SILVANER-WEINCREME</b> .....	<b>9.60</b>
mit marinierten Kirschen	
<b>HAUSGEMACHTE FRÄNKISCHE APFELKÜCHLE</b> .....	<b>12.80</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.