

# Speisekarte



## RATSSTÜBCHEN HAHNSTÄTTEN

Inhaber Marko Scheib,  
Austrasse 5 in 65623 Hahnstätten  
Tel. 06430 – 6814

❖ Öffnungszeiten ❖

Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr  
Sonn- und Feiertags von 11 Uhr bis 22 Uhr

**Jeden Sonntag „Kaffeeklatsch“ mit hausgemachten Kuchen und Torten**

Warme Küche:

Mittwoch bis Samstag von 17 Uhr bis 21 Uhr  
Sonn- und Feiertags 11.30 bis 20 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Folge uns bei



Ratsstübchen Hahnstätten



ratsstuebchen\_hahnstaetten



Ratsstübchen

## ❖ Suppen und Vorspeise ❖

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Baguette  
und Käse überbacken (4,G)  
7,20 €

Lauchcremesuppe  
mit Sherry und Sahnehaube  
7,20 €

Gratinierere Jakobsmuscheln  
auf Kartoffelrösti und Zitronen-Mayonnaise  
15,50 €

Gratinierere Schafskäse mit Tomaten,  
Oliven, Peperoni, Knoblauch und Baguette  
13,50 €

Buntes Beete Carpaccio  
mit gratiniertem Ziegenkäse und Baguette (G)

- Vorspeise 13,50 €
- Hauptgericht 17,50 €

Vitello Tonnato  
Gebratener Kalbsrücken aufgeschnitten mit Thunfischsoße,  
Kapernfrüchte, Cocktailtomaten und Baguette (C,D,A)

- Vorspeise 14,60 €
- Hauptgericht 19,50 €

Garnelenpfännchen  
Gebratene Garnelen-Chili-Gemüse mit Baguette und Knoblauchdip

- Vorspeise 15,50 €
- Hauptgang 20,50 €

## ❖ Salate ❖

### Regional vom Klingelbacher Feldgemüse

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat  
und Gemüsesalate der Saison,  
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A,G,J)  
14,90 €

„Fitness“  
Großer Salatteller  
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas (6,A,G,J)  
17,90 €

Beilagensalat (6,A,G)  
5,20 €

### „Caesar Salad“

Romanasalat, (A,C,J,G) mit Caesar-Dressing  
(Zwiebeln, Sardellen, Kapern, Weißwein, Knoblauch, Parmesan)  
Croutons, Tomaten, Gurke, Parmesan, dazu Baguette

- Klassisch 14,50 €
- mit Lachsfiletstreifen (D) 18,50 €
- mit gegrillter Maishähnchenbrust 18,90 €
- 5 gebratenen Garnelen 20,50 €

## ❖ Vesper und Deftiges ❖

Bauernhandkäse (A,G)  
im Apfelweinsud mit Zwiebeln, Brot und Butter  
8,90 €

Eingelegte hausgemachte Schweinskopf-Sülze mit Zwiebeln (A,G)

- mit Brot 11,50 €
- mit Bratkartoffeln 14,50 €

Schweizer Käse-Wurstsalat mit (A,G)

- mit Brot 10,00 €
- mit Bratkartoffeln 13,50 €

Frisches Tatar vom Rind (A,C)  
mit Ei, Zwiebeln, Essigurke, Gewürzmischung  
dazu Bauernbrot und Butter  
17,80 €

Jäger-Hacksteak mit Champignonrahmsoße, Zwiebeln,  
Pommes frites und Salat (A,C,J,G)  
16,50 €

Hacksteak mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat (A,C,J)  
15,20 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel,  
Kräuterdip und Salatgarnitur (6,A,D,G)  
16,90 €

## ❖ Kindergerichte ❖

(für Kinder bis 12 Jahre)

Kinderschnitzel mit Pommes (A,C)  
7,50 €

Chicken Nuggets aus der Putenbrust mit Pommes frites (A,C)  
7,50 €

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (6)  
4,50 €

Spätzle mit Soße (A,C)  
3,80 €

## ❖ Stübchen Klassiker ❖

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein (A,G)  
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Popcorn,  
Jus, Röstzwiebeln und Kräuterbutter  
28,50 €

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb  
mit Fondue-Käse und Speck gefüllt,  
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti (A,C,G,6)  
22,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,  
Pommes frites und Salat (A,C,6)  
22,90 €

Rinderleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln, (A,G)  
Äpfel, Jus, Kartoffelpüree und Salat  
19,20 €

Gebratenes Lachsfilet (D,G)  
auf gebratenem Spitzkohl  
mit Kartoffelpüree und Safranschaum  
24,50 €

## ❖ Pfifferlinge ❖

Frische Pfifferlinge in Rahm  
mit Semmelknödel (A,C,G)  
19,80 €

Kalbsrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen, Portweinjus und Kroketten (A,C,G)  
32,50 €

Tagliarini mit gebratenen Pfifferlingen, Garnelen, Cocktailtomaten (A,C)  
29,50 €

Geschnetzeltes vom der Rinderfiletspitze  
mit Portweinjus, gebratenen Pfifferlingen (A,C)  
und Tagliarini  
36,50 €

Portion  
gebratene Pfifferlinge zum Steak  
8,50 €

Portion (G)  
Pfifferlinge in Rahm (Soße) zum  
Schnitzel  
7,50 €

## ❖ Leckere Steaks vom Rind ❖

### Rumpsteak

250 gr. 22,50 €  
350 gr. 30,70 €

### Filetsteak

200 gr. 27,50 €  
300 gr. 40,00 €

#### dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter<sup>(G)</sup> und Zwiebeln + 2,80 €
  - mit Pfefferrahmsoße <sup>(G)</sup> + 2,50 €
    - Portweinjus + 2,80 €
    - Pommes frites + 4,50 €
    - Bratkartoffeln + 5,20 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterdip <sup>(G)</sup> + 4,80 €
- Kartoffel- Trüffel -Püree <sup>(G)</sup> + 5,80 €
  - Beilagensalat <sup>(G)</sup> + 5,20 €

**Gruß vom Fleisch-Sommelier!!!!**  
**Die Garstufen enden bei uns bei Medium Well!!**

## ❖ Schnitzel ❖

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

- |   |         |
|---|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ <sup>(A,C)</sup>   | 16,90 € |
| Schnitzel „Jägersoße“ <sup>(A,C,G,I)</sup><br>mit Champignonrahmsoße  | 17,90 € |
| Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ <sup>(A,C,G,I)</sup>  | 17,90 € |
| Schnitzel „Gorgonzola“ <sup>(A,C,G)</sup>   | 18,90 € |
| Schnitzel „Diavolo“ (scharf) <sup>(9,A,C,G)</sup><br>mit Sahnesoße, Paprika, grüne und<br>schwarze Oliven, Peperoni und Chili | 18,90 € |
| <u>„Marko Schnitzel“</u><br>mit Zwiebeln und Champignonrahmsoße <sup>(A,C,G)</sup>  | 18,90 € |
| - mit glutenfreier Panade erhältlich + 1,90 €   |         |
| - mit Putenfleisch + 2,00 € möglich.  |         |

- mit Bratkartoffeln + 2,00 €

## ❖ Vegetarisch ❖

Gebackener Camembert mit Baguette und Preiselbeeren (6,A)  
12,90 €

Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatgarnitur (A,G)  
12,50 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln dazu Salat (4,A,C,G)  
15,20 €

## ❖ Vegan ❖

Veganes Schnitzel/ Vegane Frikadelle (A,F,H,6)  
mit Pommes frites, Champignon a la Creme (Soja) und Salat  
18,50 €

Vegane Maultaschen auf Gemüsecurry und Salat (A,F,H,6)  
16,50 €

# Zum Abschluss genießen

## ❖ Dessert ❖

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahne (G)  
7,80 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße  
und Sahne (G)  
7,80 €

### Hausgemachter Windbeutel

mit Vanilleeis  
und Sahne (G)  
8,80 €

---

mit Kirschkompott  
und Sahne (G)  
8,80 €

mit ALLEM  
Kirschkompott, Vanilleeis  
und Sahne (G)  
9,50 €

## ❖ Warme Getränke ❖

<u>Affogato al Caffè</u> Espresso mit Vanilleeis	4,20 €
<u>Affogato Kahluma</u> Espresso mit Vanilleeis und Kaffeelikör	5,70 €
Tasse Tee	2,80 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino (G)	3,50 €
Milchkaffee (G)	3,80 €
Latte Macchiato (G)	4,10 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato (G)	3,20 €

ALLE Kaffeegetränke auch koffeinfrei möglich!!!!

Sonntags zum „Kaffeeklatsch“ von 14.30 bis 17 Uhr

Stück Kuchen 3,00 €

Stück Torte 3,50 €

Hausgemacht!

Angebot beim Servicepersonal erfragen!

### Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9=geschwärtzt,
- 10=enthält Phenylalaninquelle

### Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss,  
Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,  
Macadamianuss und Queenslandnuss)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfit
- M= Lupinen
- N= Weichtiere



Apfelgeier



Wir beziehen unsere Produkte von  
Hausschlachtung Reißmann aus Kirberg  
SB-Zentralmarkt Limburg  
Bauer David Gemmer aus Herold  
Westerwald Brauerei aus Hachenburg  
Apfelgeier aus Aarbergen-Rückershausen  
Bauer Gethmann aus Burgschwalbach  
Klingelbacher Feldgemüse  
und anderen.

Sie haben spezielle Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an.  
Vegan – Glutenfrei – Laktosefrei