

# 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  
WhatsApp-Kanal



ratsstuebchen\_hahnstaetten



Ratsstübchen

## Gänseschmaus ab dem 12.11

Gänsekeule mit Kartoffelknödel, Rotkraut, Backapfel (A,C,H)  
glasierte Maronen und Gänsejus  
31,50 €

Gänsebrust mit gebackenen Serviettenknödeln, Rosenkohl, Backapfel (A,C,H)  
glasierte Maronen und Gänsejus  
31,50 €

### Auf Vorbestellung

Ganze Gans für 4 Personen (A,C,H)  
mit Hackfleischfüllung, Kartoffelknödel, Rotkraut, Backapfel,  
glasierte Maronen und Gänsejus  
140 €

$\frac{1}{2}$  Gans für 2 Personen (A,C,H)  
mit Hackfleischfüllung, Kartoffelknödel, Rotkraut, Backapfel,  
glasierte Maronen und Gänsejus  
75 €

### Suppen

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

Kürbiscremesuppe  
mit steierischem Kürbiskernöl (G)  
6,90 €

Maronencremesuppe  
mit Apfelschaum (G)  
7,80 €

### Vorspeise

Gratinire Schafskäse mit Tomaten,  
Oliven, Peperoni,  
Knoblauch und Baguette  
14,50 €

Buntes Beete Carpaccio  
mit gratiniertem Ziegenkäse und  
Baguette (G)  
- Vorspeise 13,50 €  
- Hauptgericht 17,50 €

Hirschcarpaccio  
mit Rosenkohlsalat und  
Preiselbeer-Vinaigrette und Brot  
(A,C,H,J)  
17,90 €

## Salate

### Regional vom Klingelbacher Feldgemüse

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat  
und Gemüsesalate der Saison,  
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A,G,J)  
15,90 €

„Fitness“  
Großer Salatteller  
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas (6,A,G,J)  
18,90 €

Beilagensalat (6,A,G)  
5,50 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing (J)  
- Speckkrusteln 7,20 €  
- Gebratene Gänseleber 9,50 € (ab 12.11)

## Vesper und Deftiges

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

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 €

1 Klob mit Soße  
2,50 €

2 Klöße mit Soße  
3,50 €

## Stübchen Klassiker

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein (A,G)  
Mit Kartoffel-Trüffel-Pürre, 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)  
23,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,  
Pommes frites und Salat (A,C,6)  
23,90 €

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

## Wildgerichte

Wildschweingulasch aus dem heimischen Revier  
mit Kartoffelknödel und Salat (A,C,H)  
23,20 €

Schnitzel vom Wildschwein aus dem heimischen Revier,  
Haselnusspanade, Spätzle und Steinpilzrahmsoße (A,C,H)  
25,50 €

Gebratener Hirschrücken mit Portweinjus,  
gebratenen Steinpilzen, Serviettenknödel und Rosenkohl (A,C,G,H)  
36,50 €

Wild-Bolognese  
mit gebratenen Steinpilzen auf Tagliarini (A,C)  
22,50 €

**Hinweis!**  
**Wir verarbeiten Haselnüsse in unserer Küche!**

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

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

## Schnitzel

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ <sub>(A,C)</sub> 16,90 €

Schnitzel „Jägersoße“ <sub>(A,C,G,I)</sub> 17,90 €  
mit Champignonrahmsoße

Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ <sub>(A,C,G,I)</sub> 17,90 €

Schnitzel „Gorgonzola“ <sub>(A,C,G)</sub> 18,90 €

Schnitzel „Diavolo“ (scharf) <sub>(9,A,C,G)</sub> 18,90 €  
mit Sahnesoße, Paprika, grüne und  
schwarze Oliven, Peperoni und Chili

„Marko Schnitzel“  
mit Zwiebeln und Champignonrahmsoße <sub>(A,C,G)</sub> 18,90 €

- mit glutenfreier Panade erhältlich + 1,90 €
- mit Putenfleisch + 2,00 € möglich.
- mit Bratkartoffeln + 2,00 €

## Ohne Fleisch

Kürbisrisotto mit Rucola, Parmesan und gegrilltem Kürbis (A,C,G)  
16,50 €

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  
18,80 €

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 €

Warme Zimt-Zwetschgen  
mit Walnusseis und Sahne (G)  
8,50 €

Lauwarmer Schoko-Brownie (A,C)  
mit Waldfruchtsorbet  
11,90 €

Apfelstrudel-Creme Brûlée (C,G)  
8,80 €

Apfel-Crumble (A,C,G,H)  
mit Vanillemousse und Karamell  
9,50 €

## Warme Getränke

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Affogato al Caffé                          | 4,20 € |
| Espresso mit Vanilleeis                    |        |
| Affogato Kahluma                           | 5,70 € |
| Espresso mit Vanilleeis<br>und Kaffeeликör |        |
| 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 „Kaffeeeklatsch“

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= geschwärzt,
- 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 Sulfite
- 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  
Gim & Lüttige Getränkehandel  
Klingelbacher Feldgemüse  
und anderen.

Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung