Speisekarte



RATSSTÜBCHEN HAHNSTÄTTEN

Inhaber Marko Scheib, Austrasse 5 in 65623 Hahnstätten

www.ratsstübchen-hahnstätten.de Mail: ratsstuebchen@gmx.de Tel. 06430 – 6814

Öffnungszeiten *
 Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr

 Sonn- und Feiertags von 11 Uhr – 14 Uhr und ab 17 Uhr bis 22 Uhr

Warme Küche:

Mittwoch bis Samstag von 17 Uhr bis 21 Uhr Sonn- und Feiertags 11.30 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 20 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Unsere Empfehlung

Wildschweingulasch aus dem heimischen Revier mit Kartoffelknödel und Salat (A,C,H) 22,50 €

Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut 19,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpüree und Rotkraut (G) 19,80 €

Gebratenes Lachsfilet mit Tagliarini und Blattspinat in Rahm (A,G) 24,50 €

Suppen und Vorspeise *

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Baguette und Käse überbacken (4,G) 6,80 €

½ dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Baguette (G) 9,50 €

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnussdressing und Baguette (G,H)

- Vorspeise 12,70 €

- Hauptgericht 16,90 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing (J) mit Speckkrusteln 6.80 €

Spinatcremesuppe mit Ricotta-Schaum 6,80 €

* Salate *

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat und Gemüsesalate der Saison, Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A,G,J) 12,90 €

"<u>Fitness"</u>
<u>Großer Salatteller</u>
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas _(6,A,G,J)
16,90 €

Beilagensalat (6,A,G) 5,20 €

* 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 Kloß mit Soße 2,50 €

2 Klöße mit Soße 3,50 €

« Stübchen Klassiker »

Kalbsrückensteak mit gebratenen Steinpilzen, Portweinjus und Kroketten (A,C) 29,50 €

Schweinefilet am Stück gebraten
Steinpilzen, Portweinjus dazu Rösti´s
26,80 €

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 €

❖ Deftiges ❖

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 €

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

* Leckere Steaks vom Rind *

Rumpsteak	<u>Filetsteak</u>	Rib Eye
250 gr. 22,50 € 350 gr. 30,70 €	200 gr. 27,50 € 300 gr. 40,00 €	300 gr. 28,50 €
<u>dazu wahlweise</u> - mit Kräuterbutter(G) und Zwiebeln		+ 2,80 €
- mit Pfefferrahmsoße (G)		+ 2,50 €
- Portweinjus		+ 2,80 €
- Pommes frites		+ 4,50 €
- Bratkartoffeln		+ 5,20 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterdip (G)		+ 4,80 €
- Kartoffel- Trüffel -Püree (G)		+ 5,80 €
- Beilagensalat (G)		+ 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" (A,C)	16,90 €
Schnitzel "Jäger Art" (A,C,G,I)	17,90€
Schnitzel "Pfefferrahmsoße" (A,C,G,I)	17,90 €
Schnitzel "Gorgonzola" (A,C,G)	18,90€
Schnitzel "Diavolo" (scharf) (9,A,C,G) mit Sahnesoße, Paprika, grüne und schwarze Oliven, Peperoni und Chili	18,90 €
"Marko Schnitzel" mit Zwiebeln und Jägersoße (A,C,G)	18,90€

- mit glutenfreier Panade erhältlich + 1,90 €
 - mit Putenfleisch + 2,00 € möglich.
 - mit Bratkartoffeln +1,50 €

❖ 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 €

Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ratatouille und Parmesan (A,E,) 15,60 €

❖ 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 €

Topfen-Nugatknödel (A,C,H) auf einem Fruchtspiegel mit Beeren 8,90 €

Apfelstrudel (A,C,H,G) mit Vanillesoße und Sahne 9,90 €

Affogato al Caffè
Espresso mit Vanilleeis
4,20 €

Affogato Kahluma
Espresso mit Vanilleeis und Kaffeelikör
5,70 €

« Warme Getränke »

Tasse Tee	2,80 €
Tasse Kaffee	3,00€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	3,80€
Latte Macchiato	4,10€
Espresso	2,90€
Espresso Macchiato	3,20 €

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









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

Sie haben spezielle Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an.

Vegan – Glutenfrei – Laktosefrei

Unsere Speisekarten finden Sie auf unserer Homepage