

Speisekarte



RATSSTÜBCHEN HAHNSTÄTTEN

Inhaber Marko Scheib,
Austrasse 5 in 65623 Hahnstätten

www.ratsstuebchen-hahnstaetten.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 Pfifferling- Empfehlung

Pfifferlingrahmsuppe mit Kräuterhaube (G)
7,50 €

Salat mit Pfifferlingen und Himbeeren
dazu gebackener Winzerkäse und Brot (A,C)
16,80 €

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Tagliarini (A,C,G)
18,80 €

Kalbsrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen, (G)
Portweinjus und Kartoffelnocken
29,50 €

Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Rahm mit Rösti's (G)
26,80 €

Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm mit Spätzle (A,CG)
23,80 €

Gebratenes Lachsfilet mit Tagliarini und gebratenen Pfifferlinge (A,C,G,D)
26,20 €

Hirschrücken mit Kartoffelnocken, Jus,
auf gebratenen Speck-Pfifferlingen und Sauerkirschen
29,50 €

❖ Kindergerichte ❖

Kinderschnitzel mit Pommes (A,C)
7,20 €

Chicken Nuggets aus der Putenbrust mit Pommes frites (A,C)
7,20 €

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (6)
4,50 €

Spätzle mit Soße (A,C)
3,80 €

❖ Suppen und Vorspeise ❖

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

½ dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter und Baguette (G)
8,50 €

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

- Vorspeise 12,20 €
- Hauptgericht 16,50 €

Vitello Tonnato

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

- Vorspeise 13,60 €
- Hauptgericht 18,50 €

Lauwarmer Burrata (A,G)
auf Kirschtomaten-Paprika-Relish dazu Baguette
10,50 €

❖ Salate ❖

Großer Salatteller mit buntem Blattsalat
und Gemüsesalate der Saison,
Tomaten, Gurke, Croutons, Körner, Baguette (6,A,G)
11,90 €

„Fitness“
mit gebratener Putenbrust, Schafskäse und Ananas (6,A,G)
15,90 €

Beilagensalat (6,A,G)
4,90 €

„Caesar Salad“

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

- Klassisch 13,50 €
- mit Lachsfiletstreifen (D) 17,50 €
- mit gegrillter Maishähnchenbrust 18,90 €

❖ Vegetarisch ❖

Gebackener Camembert mit Baguette und Preiselbeeren (6,A)
12,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatgarnitur (A,G)
11,90 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln dazu Salat (4,A,C,G)
14,60 €

❖ Vesper ❖

Bauernhandkäse (A,G)
im Apfelweinsud mit Zwiebeln, Brot und Butter
7,90 €

Eingelegte Schweinskopf-Sülze mit Zwiebeln (A,G)
mit Brot 9,90 € oder mit Bratkartoffeln 12,50 €

Schweizer Käse-Wurstsalat mit (A,G)
mit Brot 9,50 € oder mit Bratkartoffeln 12,50 €

Hausgemachter Schöpfkäse (Quarkkäse) (A,G)
mit Sahnesoße, Zwiebeln, Brot und Butter
8,90 €

Frisches Tatar vom Rind (A,C)
mit Ei, Zwiebeln, Essigurke, Gewürzmischung
dazu Bauernbrot und Butter
16,80 €

❖ Deftiges ❖

Hacksteak mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat (A,C,J)
14,90 €

Räucherlachs mit Ofenkartoffel,
Kräuterdip und Salatgarnitur (6,A,D,G)
16,40 €

❖ Stübchen Klassiker ❖

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein (A,G)
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Popcorn,
Jus, Röstzwiebeln und Kräuterbutter
27,50 €

Schweizer Cordon Bleu vom Kalb
mit Fondue-Käse und Speck gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffelrösti (A,C,G,6)
21,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
Pommes frites und Salat (A,C,6)
21,50 €

Rinderroulade (A,G,J)
Klassisch mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke,
auf Kartoffel-Püree und geschmortem Gemüse
20,50 €

Rinderleber „Berliner Art“ (A,G)
mit Apfelspalten, Zwiebeln, Jus, Kartoffelpüree und Salat
18,50 €

❖ Schnitzel ❖

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C)	15,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ (A,C,G,I)	16,90 €
Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ (A,C,G,I)	16,90 €
Schnitzel „Gorgonzola“ (A,C,G)	17,90 €
Schnitzel „Diavolo“ (scharf) (9,A,C,G) mit Sahnesoße, Paprika, grüne und schwarze Oliven, Peperoni und Chili	17,90 €
<u>„Marko Schnitzel“</u> mit Zwiebeln und Jägersoße (A,C,G)	17,90 €

- mit glutenfreier Panade erhältlich + 1,60 €

- mit Putenfleisch + 1,80 € möglich.

❖ Leckere Steaks vom Rind ❖

Rumpsteak
250 gr. 21,50 €
350 gr. 29,70 €

Filetsteak
200 gr. 26,50 €
300 gr. 39,00 €

dazu wahlweise

- mit Kräuterbutter(G)
- und Zwiebeln + 2,50 €
- mit Pfefferrahmsoße (G) + 2,00 €
 - Portweinjus + 2,20 €
 - Pommes frites + 3,90 €
 - Bratkartoffeln + 4,90 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterdip (G) + 4,50 €
 - Beilagensalat + 4,90 €

Garstufen (Kerntemperatur)

Very Rare (Bleu) 30 C°
Medium 52 C°

Rare 35 C°
Medium Well 60 C°

Medium Rare 43 C°
Well Done 68 C°

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 Sulfit
- M= Lupinen
- N= Weichtiere

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung

Zum Abschluss genießen

❖ Dessert ❖

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne (G)
6,90 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße
und Sahne (G)
6,90 €

Schokolade 2.0

Crêpes´ mit Schokoladenfüllung und weißem Schokoladeneis mit Baileys (A,C,G)
10,50 €

Sorbet-Variation

Zitrone – Mango -Himbeere
6,90 €

Affogato al Caffè

Espresso mit Vanilleeis
3,90 €

Affogato Kahluma

Espresso mit Vanilleeis und Kaffeelikör
5,20 €

❖ Warme Getränke ❖

Tasse Tee	2,70 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €

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



Apfelgeier