

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 von Februar bis November
„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

Suppen und Vorspeise

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

7,20 €

Gratinire Schafskäse mit Tomaten,
Oliven, Peperoni,
Knoblauch und Baguette (A)

14,50 €

Karotten-Ingwer-Suppe (G)
7,20 €
+ 2 gebratenen Garnelen (D)
12,50 €

Beete Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse und
Baguette (G)

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

½ dutzend Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter, Knoblauch
dazu Baguette (A,G)

9,80 €

Garnelenpfännchen
mit Gemüse, Knoblauch und Chili dazu
Baguette (G)

- Vorspeise 16,50 €
- Hauptgericht 21,50 €

Schneckenragout „Elsässer Art“
mit Kräuter, Knoblauch, Sahne,
Blätterteig (A,G)

13,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Rote-Beete Carpaccio
Fischschaum und Baguette (A,G)

16,50 €

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 €

Stübchen Klassiker

Dry Aged Kotelett vom Edelschwein, (A,G)
mit Kartoffel-Trüffel-Püree,
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)
24,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
Pommes frites und Salat (A,C,6)
24,90 €

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

Schnitzel

alle Schnitzel mit Pommes frites und Salat (A,C,G)

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C) 16,90 €

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

Schnitzel „Pfefferrahmsoße“ (A,C,G,I) 17,90 €

Schnitzel „Gorgonzola“ (A,C,G) 18,90 €

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

Schnitzel „Hawaii“
mit Ananas, Sc. Hollandaise und Käse überbacken 19,90 €

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

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

Leckere Steaks vom Rind

Rumpsteak

250 gr. 22,50 €

350 gr. 30,70 €

Filetsteak

200 gr. 27,50 €

300 gr. 40,00 €

Für Fleischliebhaber „Chateaubriand“

für 2 Personen ca. 600 gr.

ein zartes doppeltes Steak aus dem Mittelstück des Rinderfilet
80,00 €

dazu wahlweise

- 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) + 5,50 €

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

Schmankerl

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

Rinderleber „Berliner Art“
mit Zwiebeln, Äpfeln, Jus und Salat
19,80 €

Gebratenes Lachsfilet
auf Rote-Beete-Risotto und wildem Brokkoli
25,90 €

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotkraut
und Kartoffel-Püree ^(G)
21,80 €

Ohne Fleisch

Rote-Beete-Risotto mit wildem Brokkoli dazu Salat (A,G,H)
15,20 €

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

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

Gebackener Camembert (A,C)
mit Preiselbeeren, Butter und Baguette
13,50 €

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 €

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 €

Haugemachte eingelegte Eisbeinsülze mit Zwiebeln
- mit Brot 12,90 € (A)
- mit Bratkartoffeln 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 €

Zum Abschluss genießen

Dessert

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

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

**Topfen-Nugat-Knödel
mit Beeren und Fruchtspiegel**
9,90 €

**Dreierlei Sorbet-Variation
(Zitrone-Himbeer-Mango)**
7,50 €

Crème Brûlée (C,G)
8,80 €

**2 Crêpes mit Vanilleeis (A,C,G)
Schokoladensoße und Sahne**
12,50 €

Warme Getränke

Affogato al Caffé Espresso mit Vanilleeis	4,20 €
Affogato Kahluma Espresso mit Vanilleeis und Kaffeeликör	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“

Stück Kuchen 3,20 €

Stück Torte 3,70 €

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