



# Ratsstube

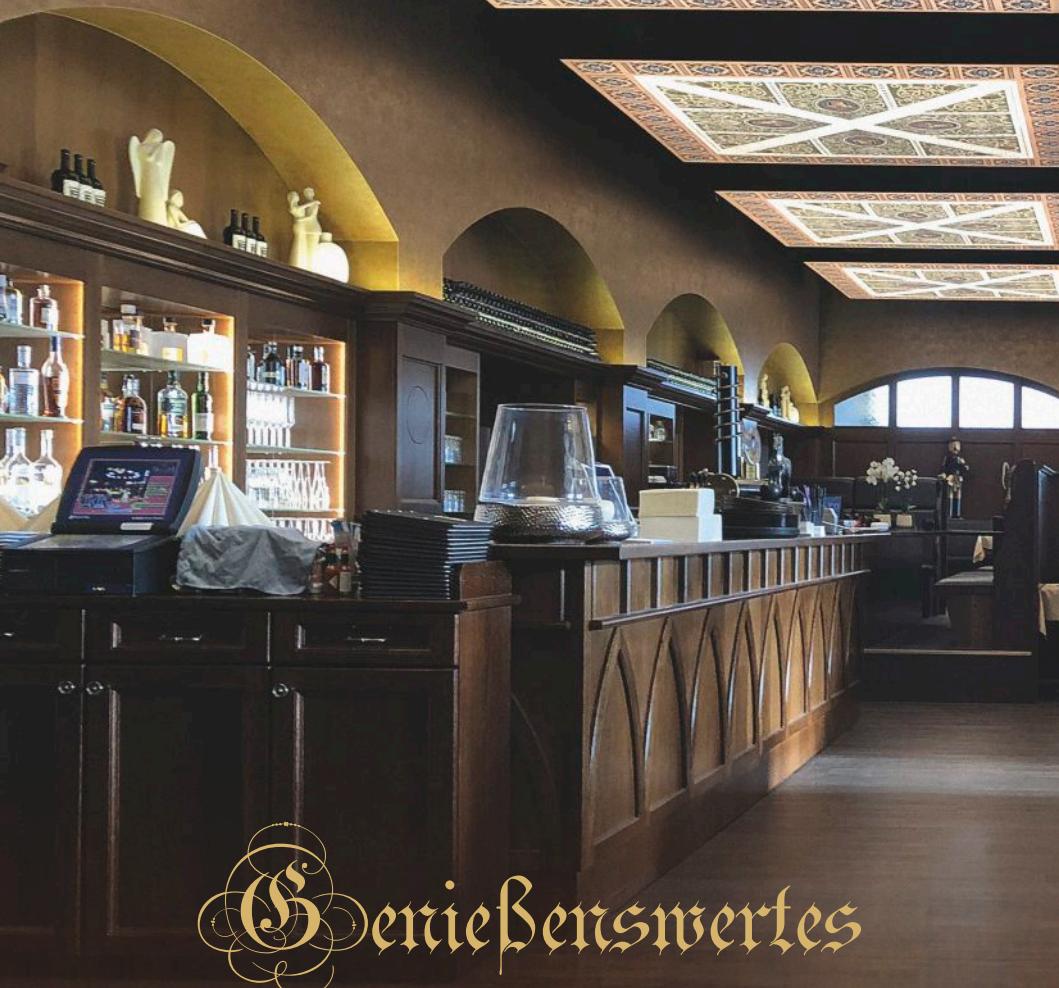
RESTAURANT

Speisekarte

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit.





# Herreßerswerles

Mit seiner langjährigen Erfahrung sorgt unser Küchenchef für Ihr leibliches Wohl. Eine reichhaltige Auswahl von über 40 Gerichten, edlen Weinen und Spirituosen machen Ihren Besuch in der Ratsstube Chemnitz zu einem unvergessenen Erlebnis. Natürlich halten wir auch leckere saisonale Angebote für Sie bereit.

Tipp: Zur Kaffeezeit bieten wir Ihnen auf Vorbestellung Kuchen- und Tortenspezialitäten der Konditorei Thomas Hübler aus Thalheim/Erzgeb. Fragen Sie einfach unser Serviceteam.





Tageskarte fehlt?

Bitte fragen Sie unser Personal.



## Ratsstube RESTAURANT

### AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Omas Soljanka</b> mit reichlich Einlage, saurer Sahne	7,50 €
<b>Cremige Pilzsuppe</b> mit Champignons und Steinpilzen	8,00 €

### VORWEG & ZWISCHENDURCH

<b>Gratiniertes Würzfleisch</b> feines Ragout vom Schwein und Rinderzunge mit Champignons, überbacken mit Gouda, Baguette	8,40 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Rucola, Grana Padano, Basilikum-Pesto	14,50 €
<b>Schweinskopfsülze in Gelee</b> eingelegte Gurke, Zwiebelringe, Röstkartoffeln	15,50 €

### SALATE

<b>Kleiner bunter Salat der Saison</b>	6,50 €
<b>Rösti mit Räucherlachs</b> an mariniertem Wildkräutersalat	18,50 €
<b>rote Bete Carpaccio</b> mit Rucola und cremiger Burrata	17,50 €
<b>Salat „Ratsstube“</b> buntes aus dem Gemüsegarten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	18,90 €



## Ratsstube RESTAURANT

### VEGETARISCHE GENÜSSE

**Käsespätzle mit Frühlingslauch** 16,00 €  
gratiniert in der Eisenpfanne mit Gouda

**Veganes Thai-Wokgemüse** 17,50 €  
in Kokoscurryrahm, leicht scharf, Basmatireis

**Tortellini Verdura** 16,50 €  
Tomatenfruchtstückchen, Olivenöl, Grana Padano

### GESCHMORTE SPEZIALITÄTEN

**Geschmorte Schweinehaxe** 20,50 €  
mit Speck-Sauerkraut, Kartoffelklöße

**Omas Kohlroulade** 19,50 €  
in eigenem Sud, Butterkartoffeln

**„Der Sachsen-Klassiker“** 25,50 €  
handgewickelte Rinderroulade deftig gefüllt,  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

**Kalbsleber nach Ratsstubenart** 20,50 €  
geschmorte Zwiebeln in reichlich Butter, Kartoffelpüree

**Sauerbraten aus dem Erzgebirge** 21,50 €  
klassisch mit Lebkuchensoße, Preiselbeersahne,  
Apfelrotkohl und Böhmisiche Knödel

**Gebratene Rinderzunge** 19,50 €  
zerlassene Butter, Erbsen und Kartoffelkroketten

**Ausgelöstes Eisbein** 21,90 €  
mit Sauerkraut, Meerrettich-Rahm, Kartoffelklöße



## Ratsstube RESTAURANT

### RATSSTUBEN - SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

<b>„Steak au four“</b>	22,50 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, Buttererbsen und rustikalen Steakhaus-Pommes	
<b>Kassler-Rückensteak</b>	19,50 €
deftiges Specksauerkraut und Böhmisches Knödel	
<b>Hähnchenbrustfilet natur gebraten</b>	19,90 €
Bohnen-Kartoffelpfanne	
<b>Argentinisches Rumpsteak 200g</b>	28,90 €
gerahmte Pilze, knusprige Kartoffelspalten, Sour Creme	
<b>Zartes Rinderfilet 200g</b>	35,50 €
gegrilltes Gemüse, Pitabrot und Kräuterbutter	

### AUS DEM MEER

<b>Gedämpfter Seelachs</b>	20,50 €
in Senfsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	
<b>Knusperlachs im Pankomantel</b>	23,50 €
Kartoffelpüree, gerahmter Gurkensalat	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	23,20 €
Mandel-Broccoli, Zitronen-Weißweinsauce, Basmatireis	

### SÜSSER ABSCHLUSS

<b>„Dolce Mango“</b>	6,50 €
Ananassaft, Mangosorbet und Schlagsahne	
<b>Brownie</b>	8,00 €
mit Walnüssen und Vanilleeis	
<b>Kokosmousse mit Limettengelee</b>	8,00 €
<b>„Tartufo“</b>	7,00 €
halbgefrorenes aus Zabaione im Kern eine herbe Kaffeecreme	
<b>Eis nach Saison und Angebot</b>	

Auf Wunsch packen wir Ihre übriggebliebenen Speisen zum Mitnehmen ein.

Aufpreis 1,00 €



## Ratsstube RESTAURANT

### KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	3,00 €
<b>Kännchen Kaffee</b>	4,40 €
<b>Espresso</b>	2,90 €
<b>Espresso Double</b>	4,30 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,20 €
<b>Cappuccino</b>	3,70 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,30 €
<b>Milchkaffee</b>	4,30 €
<b>Irish Coffee, Russische Schokolade</b>	6,00 €
<b>Heiße Schokolade</b>	3,50 €
<b>Grog</b>	4,00 €
<b>Tee</b> Früchte, Kamille, Kräuter, Schwarzer, Grüner, Hagebutte, Pfefferminz	3,00 €
<b>Eiskaffee &amp; Eisschokolade</b>	5,70 €
<b>Heiße Zitrone</b>	3,00 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, SAFT UND SAFTSCHORLEN

<b>Pepsi Cola, Mirinda, Seven Up, Spezi</b>	0,21	3,00 €
	0,41	4,50 €
<b>Coca Cola Light, Coca Cola Zero</b>	0,21	3,00 €
	0,41	4,50 €
<b>Almdudler</b>	0,35l	3,50 €
<b>Lichtenauer Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon</b>	0,25l	3,30 €
<b>Selters</b> medium, still, spritzig	0,25l	2,90 €
<b>Tafelwassser</b> medium, still	1,00l	6,00 €
<b>Saft</b> Apfel-, Orangen-, Grapefruit-, Tomatensaft	0,21	3,00 €
Erdbeerfruchtsaftgetränk	0,41	5,20 €
Johannisbeer-, Ananas-, Kirsch-, Maracujanektar, Kiba		
<b>Schorle</b> aus Saft, Fruchtsaftgetränk und Nektar	0,21	2,90 €
	0,41	5,00 €
<b>hausgemachte Limonade</b>	0,5l	5,50 €
Wassermelone, Holunder, Gurke		



## Ratsstube RESTAURANT

### BIER VOM FASS

<b>Radeberger Pils</b>	0,25l	3,30 €
	0,4l	4,50 €
<b>Freiberger Schwarzbier</b>	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,20 €
<b>Oberdorfer Hell</b>	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,20 €
<b>Ratsherrenbräu</b>	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
<b>Schöfferhofer Hefeweizen naturtrüb</b>	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,20 €
<b>Banane-Weizen, Cola-Weizen</b>	0,5l	5,00 €
<b>Russen</b>	0,5l	5,00 €
<b>Radler, Diesel</b>	0,25l	3,20 €
	0,4l	4,30 €

### FLASCHENBIERE

<b>Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5l	5,20 €
<b>Schöfferhofer Hefeweizen dunkel</b>	0,5l	5,20 €
<b>Radeberger alkoholfrei</b>	0,33l	4,20 €
<b>Berliner Weiße Himbeere oder Waldmeister</b>	0,33l	4,20 €

### LONGDRINKS (4 CL)

<b>Gin Tonic, Gin Orange, Campari Orange, Campari Soda, Wodka Orange, Wodka Cola, Batida Orange, Batida Kirsch, Whisky Cola, Bacardi Orange, Bacardi Cola, Grüne Witwe</b>	7,50 €
--	--------

### APERITIFS

<b>Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Sarti-Spritz</b>	0,2l	7,10 €
<b>Sekt mit Scheibel Heidelbeerlikör</b>	0,1l	6,50 €
<b>Martini bianco, rosso oder extra dry</b>	5cl	5,00 €
<b>Sherry dry oder cream</b>	5cl	5,00 €



## Ratsstube RESTAURANT

### SEKT / PROSECCO / CHAMPAGNER

	0,11	0,751
<b>Rotkäppchen</b> trocken, halbtrocken, rosé, alkoholfrei	3,80 €	25,00 €
<b>Graf von Wackerbarth</b> trocken, halbtrocken	4,00 €	26,00 €
<b>Prosecco</b>	4,00 €	26,00 €
<b>Piccolo Champagner</b>	0,21	24,00 €

### OFFENER WEISSWEIN

<b>Bacchus</b> , lieblich, Spiesheimer Osterberg	0,21	6,50 €
<b>Scheurebe QbA</b> , halbtrocken, WBG Meißen	0,21	7,50 €
<b>Grüner Veltliner</b> trocken, Burger, Qualitätswein	0,21	7,50 €
<b>Pinot Grigio</b> trocken, Mont Mes, Castelfeder	0,21	7,50 €
<b>Lugana DOC</b> trocken, Val dei Molini	0,21	7,50 €
<b>Riesling</b> trocken, WG Bernhard-Räder	0,21	7,50 €
<b>Grauer Burgunder</b> trocken, WG Bernhard-Räder	0,21	7,50 €
<b>Goldriesling</b> trocken, Schloß Proschwitz	0,21	8,00 €
<b>Chardonnay</b> trocken, WG Borell Diehl	0,21	7,50 €
<b>Sächsisches Gezwitscher</b> trocken, WG Matyas	0,21	8,00 €
<b>Alkoholfreier Chardonnay</b> trocken, WG Diehl	0,21	7,00 €
<b>Hauswein</b> trocken	0,21	6,50 €
<b>Weißweinschorle</b> - auch alkoholfrei	0,21	6,00 €

### OFFENER ROSEWEIN

<b>Zweigelt Rosé</b> trocken, elegant, Weingut Burger	0,21	7,50 €
<b>Flomborner Rosé</b> halbtrocken, WG Bernhard-Räder		
<b>Bardolino Chiaretto</b> trocken, Cantina Fratelli Zeni		

### OFFENER ROTWEIN

<b>Ordensgutwein</b> lieblich, WG Borell Diehl	0,21	6,50 €
<b>Dornfelder</b> halbtrocken, WG Schulze	0,21	7,00 €
<b>Primitivo Salento IGT</b> trocken, Agricola C. Zecca	0,21	8,00 €
<b>Rioja Heredad</b> trocken, Ugarte Crianza	0,21	7,50 €
<b>Merlot</b> trocken	0,21	7,50 €
<b>Hauswein</b> trocken	0,21	6,50 €
<b>Rotweinschorle</b>	0,21	6,00 €



## Ratsstube RESTAURANT

### WEISSWEIN – FLASCHENWEINE

(0,75l)

<b>Grauer Burgunder</b> trocken	25,00 €
<i>leicht, fruchtige Note</i>	
Weingut Bernhard-Räder, Deutschland	
<b>Riesling</b> trocken	25,00 €
<i>fruchtig, filigraner Körper</i>	
Weinbergpfirsich-Aprikose, Bio-Anbau	
Weingut Bernhard-Räder, Deutschland	
<b>Scheurebe Qualitätswein</b> halbtrocken	25,00 €
<i>intensiv duftendes Bukett,</i>	
<i>aromatische Fülle, mit delikater Restsüße</i>	
Weinwerkstatt Meißen, Deutschland	
<b>Goldriesling QbA</b> trocken	28,00 €
Schloß Proschwitz, Deutschland	
<b>Sächsisches Gezwitzscher</b> trocken	28,00 €
<i>Cuvee, Müller-Thurgau, Kerner und Weißburgunder</i>	
Weingut Matyas, Sachsen, Deutschland	
<b>Chardonnay</b> trocken, sehr kräftig betörendes Aroma	25,00 €
Weingut Borell Diehl, Pfalz, Deutschland	
<b>Grüner Veltliner Kabinett</b> trocken ( <i>für Diabetiker geeignet</i> )	25,00 €
<i>fruchtig, typisches Veltliner Pfefferl</i>	
Weinbau Burger, Österreich	
<b>Lugana DOC</b> trocken	25,00 €
<i>strahlend strohgelb, saftige Säure,</i>	
<i>langes Finale, ausgeprägter Duft nach Zitrone</i>	
Val die Molini, Cantina di Custoza, Italien	
<b>Pinot Grigio</b> trocken	25,00 €
<i>intensive strohgelbe Farbe</i>	
<i>zartes Bouquet voller, ausgewogener Körper, tiefer</i>	
<i>und harmonischer Abgang</i>	
Mont Mes Castelfeder, Italien	



## Ratsstube RESTAURANT

### ROSÉWEIN – FLASCHENWEINE

(0,75l)

**Flomborner Rosé** halbtrocken 25,00 €

BIO-Anbau, Weingut Bernhard-Räder, Deutschland

**Zweigelt Rosé** trocken, eleganter Qualitätswein 25,00 €

Weingut Burger, Österreich

**Bardolino Chiaretto – Classico D.O.C.** trocken 25,00 €

kraftvoller Sommergenuss vom Gardasee,

Cantina Fratelli Zeni, Italien

### ROTWEIN – FLASCHENWEINE

(0,75l)

**Ordensgutwein** lieblich 22,00 €

geschmackvoll und süffig

Weingut Borell Diehl, Deutschland

**Dornfelder** halbtrocken 25,00 €

schöne Farbe, vollmundig nach Brombeeren, Kirche, Cassis

Weingut Schulze, Saale-Unstrut, Deutschland

**Zweigelt Qualitätswein** trocken 25,00 €

rubinrote Farbe, vollmundig

Weingut Burger, Österreich

**Castelfeder Lagrein D.O.C.** trocken 25,00 €

dunkel Rubinrot

Weingut Tenute, Italien

**Primitivo Salento Rosso I.G.T.** trocken 28,00 €

vollmundig, kraftvoll, deutliche Aromen reifer, roter Früchte

Azienda Agricola Conti Zecca, Italien

**Rioja Crianza** trocken 26,00 €

reife Frucht, weiche Tannine

Weingut Heredad Ugarte, Spanien

**Merlot Trentino D.O.C** trocken 26,00 €

ausgewogen, vollmundig

Weingut Concillio, Italien

**Barolo D.O.C.G** trocken 42,00 €

klassischer rubinroter Barolo aus Nebbiolo, Piemont

Weingut Michele Chiarlo, Italien

**Brunello di Montalcino D.O.C.G** trocken 45,00 €

Toscana, Italien



## Ratsstube RESTAURANT

### LIKÖRE

Curacao Blue	2cl	3,00 €
Kirschlikör	2cl	3,00 €
Batida de Coco	2cl	3,00 €
Amaretto	2cl	3,00 €
Cointreau	2cl	3,00 €
Eierlikör	2cl	3,00 €

### KRÄUTERBITTER

Aperol	2cl	3,00 €
Campari	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Karlsbader Becherbitter	2cl	3,00 €
Kümmerling	2cl	3,00 €
Underberg	2cl	3,00 €
Wilthener Gebirgskräuter	2cl	3,00 €
Lauterbacher Tropfen	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Ramazzotti	2cl	3,00 €
Radeberger Bitter	2cl	3,00 €

### RUM

Bacardi White	2cl	3,00 €
Bacardi Black	2cl	3,00 €
Havanna Club	2cl	3,00 €
Don Papa Rum	2cl	3,50 €
Brugal Ron XV Reserva	2cl	3,50 €

### GIN

Gordon Dry Gin	2cl	3,00 €
Hendric Gin	2cl	3,00 €
Monkey 47 Gin	2cl	3,00 €



## Ratsstube RESTAURANT

### COGNAC

Remy Martin VSOP	2cl	3,50 €
Courvoisier VSOP	2cl	3,50 €
NAUD Fine Cognac VSOP	2cl	3,50 €

### VERSCHIEDENE SPIRITUOSEN

Baileys	2cl	3,00 €
Asbach Uralt	2cl	3,00 €
Feiner Alter Wilthener	2cl	3,00 €
Metaxa	2cl	3,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	3,00 €
Malteser Kreuz	2cl	3,00 €
Linie Lysholm	2cl	3,00 €
Sambuca Molinari	2cl	3,00 €
Pernot	2cl	3,00 €
Absolut Wodka	2cl	3,00 €
Grappa Bianco	2cl	3,00 €
Grappa Amarone	2cl	3,50 €

### WHISKY UND BOURBON

Tullamore Dew	2cl	3,00 €
Johnnie Walker Red	2cl	3,00 €
Johnnie Walker Black	2cl	3,00 €
Chivas Regal 12 years	2cl	3,00 €
Jim Beam	2cl	3,00 €
Jack Daniels	2cl	3,00 €
Glenfiddich 12 years	2cl	3,00 €
Glenmorangie 10 years	2cl	3,00 €
Dimple 15 years	2cl	4,50 €
Dalwinie 15 years	2cl	4,50 €
Lagavulin 16 years	2cl	4,50 €



## Ratsstube RESTAURANT

### EDELBRÄNDE VON SCHEIBEL CLASSIC

Schwarzwälder Kirschwasser	43 %	2cl	3,00 €
Williams-Christ-Birnen Brand	40 %	2cl	3,00 €
Altes Pflümle	43 %	2cl	3,00 €
Mirabellen Brand	43 %	2cl	3,00 €
Obstler	40 %	2cl	3,00 €

### SCHEIBEL PARADIES Der Trockene unter den Süßen

Wald-Heidelbeer	22 %	2cl	4,00 €
Weichsel-Sauerkirsch	22 %	2cl	4,00 €

### SCHEIBEL EDLES FASS

Nussler	40 %	2cl	4,00 €
Williams Birne	40 %	2cl	4,00 €
Golden Delicious	40 %	2cl	4,00 €

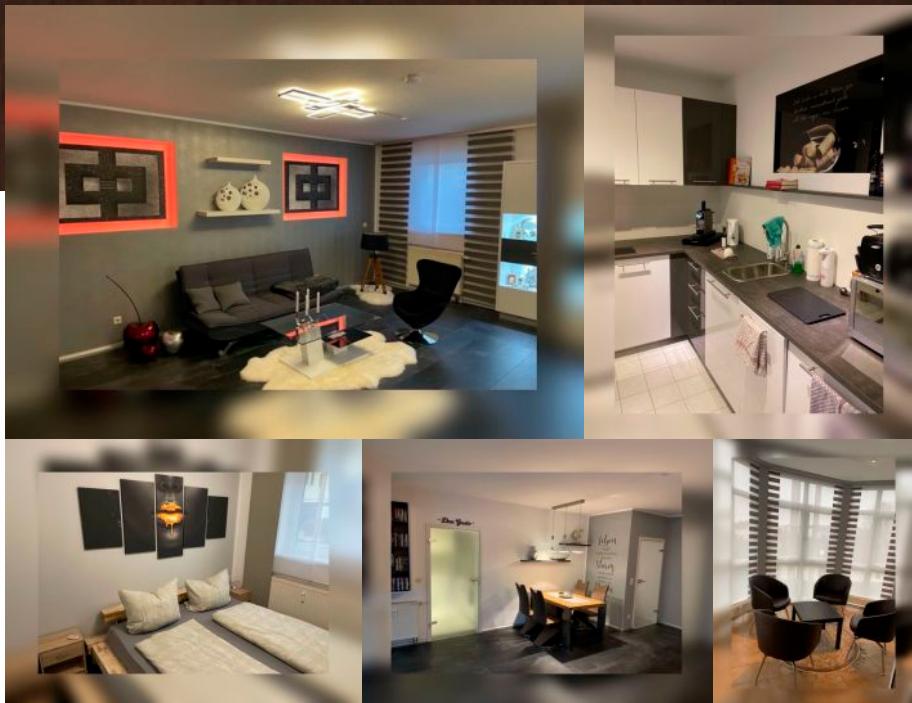
### SCHEIBEL ALTE ZEIT

Edelwilliams	40 %	2cl	6,00 €
Acher Kirsch	56 %	2cl	6,00 €
Gelbe Bergpflaume	44 %	2cl	6,00 €
Morellenfeuer	41 %	2cl	6,00 €
Muscat Bleu	41 %	2cl	6,00 €

### EINZIGARTIG „WOODKA“ Wodka gelagert in edlen Holzfässern

woodka	50,5 %	2cl	6,00 €
--------	--------	-----	--------



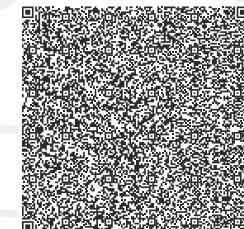


## IDEALER STARTPUNKT FÜR IHRE CHEMNITZ ERKUNDUNGSTOUR - UNSERE FERIENWOHNUNG PFARRLEHN.

Unsere Ferienwohnung Pfarrlehn ist gelegen in Chemnitz, 8,6 km von Schauspielhaus Chemnitz und 10 km von Karl-Marx-Monument, in einer Gegend mit Möglichkeiten zum Wandern. Die Unterkunft ist 10 km von Hauptbahnhof Chemnitz entfernt und hat kostenloses WLAN in der ganzen Unterkunft.

Mit einer Terrasse und Gartenblick bietet sie 2 Schlafzimmer, ein Wohnzimmer, einen Flachbild-TV, eine gut ausgestattete Küche mit einem Kühlschrank und einem Geschirrspüler sowie 1 Badezimmer mit einer Dusche. Wir stellen Handtücher und Bettwäsche zur Verfügung.

**Pfarrlehn 2, 09126 Chemnitz / Kleinolbersdorf**  
**100 m<sup>2</sup> Erdgeschoss**  
**2 Schlafzimmer, Küche, Wintergarten, Terrasse**  
**Buchungen über E-Mail [dirk@gust-gastronomie.de](mailto:dirk@gust-gastronomie.de) oder Booking.com**



Für größere Gruppen empfehlen wir unser gleich um die Ecke gelegenes Partnerhotel Biendo.

  
**BIENDO HOTEL**  
CHEMNITZ

Strasse der Nationen 12, 09111 Chemnitz  
Telefon: 0371/4331920  
[info@biendo-hotel.de](mailto:info@biendo-hotel.de)  
[www.biendo-hotel.de](http://www.biendo-hotel.de)





# Ratsstube

RESTAURANT

*Erlebenswertes*

Es hat Ihnen bei uns gefallen? Gern veranstalten wir auch Ihre Familien- oder Firmenfeier mit bis zu 250 Personen in unseren drei Räumen.

Ob Menü oder Ihre spezielle Karte, ob rustikal oder festlich. Wir bieten Ihnen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack eine reichhaltige und abwechslungsreiche Speisenfolge.

Schreiben Sie uns unter [mail@ratsstube-chemnitz.de](mailto:mail@ratsstube-chemnitz.de)  
oder rufen Sie uns unter 0371 / 69 49 875 an.

Unser Chefkoch berät Sie gern über die vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten.

