

Ratsschenke

Tel. & Whats-app 09351 / 2763

*Wir freuen uns, Sie in unserem Lokal begrüßen zu können
und Wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

*Bei der Zubereitung der Speisen legen wir größten Wert
auf Frische und Qualität und bitten Sie daher um
Berücksichtigung auf eventuelle Wartezeiten beim
herstellen Ihrer Speise.*

Unsere Öffnungszeiten Lokal wie folgt :

*Montag's von: 16.00 Uhr bis 22.30 Uhr
Dienstag bis Samstag von: 11.00 Uhr bis 22.30 Uhr
Sonntag & Feiertag's von: 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr
M i t t w o c h ist Ruhetag !*

Wir kochen für Sie : *ab 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und 17.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Sonntag & Feiertag Küche bis 20.00 Uhr
letzte Bestellung jeweils 10 min. vor Küchenschluß !*

Im Internet finden Sie uns unter. . .

www.ratsschenke.de

Zahlungsmittel : *Barzahlung / keine Annahme von 500,- Euro Schein
EC- Kartenzahlung möglich / Girocard
Kreditkartenzahlung / VISA , MasterCard nicht möglich*

Bei Gutscheinzahlung *bitte vor Erhalt der Rechnung den Gutschein dem Servicepersonal
vorlegen, damit wir diesen beim erstellen der Rechnung berücksichtigen können,
sowie die Gültigkeit beachten ! Unsere Gutscheine sind 3 Jahre gültig,
gerechnet ab dem Ende des Jahres in dem der Gutschein ausgestellt wurde !*

Vielen Dank, für Ihr Verständnis
Ihre Wirtsleute Matthias & Suwan mit Team

R a t s s c h e n k e

Nichts für den Suppenkaspar...

*Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen
und Gemüsewürfeln*
€ 4.30

*hausgemachte Tomatencremesuppe
mit Pesto und Sahnahaube*
€ 4.50

*hausgemachte „fränkische“ Kartoffelsuppe
mit Speck und Knoblauchcroutons*
€ 4.80

für den „kleinen“ Hunger....

*gebackener Camembert mit Preiselbeeren
und Baguette*
€ 6.20

*Fleischküchle, angerichtet auf Schweizer-Rösti mit
Schmelzwiebeln, Tomate und Soure-creme*
€ 6.20

äbbes ohne Flääsch...

*Maultaschen mit Gemüsefüllung
in Tomatensoße mit Pesto & Käse überbacken*
€ 8.50

*Pilzpfännchen - Mischpilze in leckerer Weißweinsahnesoße,
dazu gibt's ein Semmelklos*
€ 11.80

Ratsschenke

Knackig frische Salate...

*Großer bunter Marktsalat in feinem Kräuter-Senf-dressing, dazu reichen wir Baguette
€ 9.50*

*Salatteller „Ratsschenke“ mit Streifen von
der gebratenen Hähnchenbrust
dazu reichen wir Baguette
€ 12.80*

*Salatteller „Spessart“ mit
geräuchertem Forellenfilets und Senf-Honig-Dip
dazu reichen wir Baguette
€ 13.50*

Unsere Schnitzel-Variationen vom Schwein :

*„Wiener Art“ mit Pommes-frites, Zitrone und Ketchup
€ 11.50 *s*

*„Schweizer Art“ mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken,
dazu reichen wir Röstinchen
€ 12.80*

*„Jäger Art“ mit Mischpilzen in leckerer Weißweinsahnesoße,
angerichtet im Pfännchen, dazu Kartoffelkroketten
€ 13.80 *s*

*„Toskana Art“ in Kräuter-Eihülle gebraten
angerichtet auf Tagliatelle mit
Tomatensoße und gehobeltem Parmesan
€ 14.50*

Ratsschenke

typisch Fränkisch

**1 Paar Fränkische Bratwürste mit
Biersoße, Sauerkraut und Bauernbrot**
€ 9.20

**Wildgulasch in Rotwein-Cassis-Soße,
dazu reichen wir Kartoffelklöße und Apfelrotkohl**
€ 15.50

**Schweinebraten vom Nacken, in deftiger
Biersoße, mit Kartoffelklößen*6
und hausgemachtem Krautsalat**
€ 12.80 *s

**gekochter Kalbs-Tafelspitz in herzhafter
Meerrettichsoße, dazu reichen wir Bandnudeln
und Preiselbeeren**
€ 14.50 *s

**Schweinefilet „Madagaskar“ in Cognac-Pfefferrahmssoße
dazu schmecken Kartoffelkroketten**
€ 15.50 *s

- Unser - Holzfällersteak -

**deftig marinierte Schweinesteaks mit Schmelzzwiebeln, Kräuterbutter
Röstinchen & Salatgarnitur, auf dem Holzbrett'l serviert**
€ 16.50 *s

Nur Speisen mit der Kennzeichnung :

• * s = sind als Seniorenportion erhältlich

Sie wünschen ein extra Gedeck (Teller & Besteck) € 1.50

**Die Portion zu groß und sie schaffen das nicht ? Gerne geben wir Ihnen
für 0,30 € Einpackgeschirr zum mitnehmen.**

Wir wünschen einen guten Appetit

R a t s s c h e n k e

Spezialitäten aus dem Land des Lächelns ...

Pad Krapao (leicht scharf)

*leckeres Rinderhack mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Gemüse
dazu Basmatireis und Spiegelei*
€ 13.80

Thai-Curry (leicht scharf)

mit Hähnchenbrust, Kokosnussmilch, Gemüse und Basmatireis
€ 14.50

Unsere „Burger–Spezialitäten“ ...

*“SCHEREN-BURGER“- 200 g Angus-Rinderhacksteak vom Grill,
mit Sc. Bernaise, gebratenem Speck, Ruccola & Parmesan, Pommes-frites
klassisch im Sesam-Bun-Brötchen serviert*
€ 13.50

*“THAI-BURGER“ (spicy) – 200 g Angus-Rinderhacksteak
mit Garnele, Tomaten & Zwiebeln, dazu süße Chilisoße, Pommes-frites
klassisch im Sesam-Bun-Brötchen serviert*
€ 14.80

Liebe Gäste , bitte beachten

Änderungen bei den „Burgern“ in Größe, Beilage, Soßen
und Zubereitung **nicht** möglich!

Vielen Dank fürs Verständnis.

Wir kochen für Sie :

- *Mittags : 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr*
- *Abends : 17.00 bis 21.30 Uhr*
- *Achtung : Sonntagabend Küche nur bis 20.00 Uhr !!*

Liebe Gäste aufgrund der aktuellen Lage bei der Beschaffung und dem Preis von Speiseöl
und Frittierfett bitten wir zu beachten das bei der Umbestellung auf
die Beilage : „Pommes-frites“ wir € 0,50 für die Umbestellung verrechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis !

Wir wünschen einen guten Appetit

R a t s s c h e n k e

Unsere Spezialitäten vom Angus Rind ...

... ganz klassisch mit dem F e t t r a n d gebraten !
ca. 250 Gramm Frischgewicht

**Rumpsteak- „Classic“ mit Pommes-frites
und hausgemachter Kräuterbutter
€ 24.80**

**Rumpsteak „Fitness“ mit hausgemachter Kräuterbutter,
angerichtet an großem buntem Saisonsalat
€ 24.80**

**Rumpsteak "Försterin Art" mit Rahmpilzen in
Weißweinsahne, dazu Kartoffelkroketten
€ 25.80**

**Rumpsteak „Strindberg“ mit feiner Zwiebel-Senfkruste
gebraten, dazu reichen wir Röstinchen
€ 25.80**

K u n d e n – I N F O :

Für unsere **Angus-Rumpsteaks** verwenden wir ausschließlich
High-Quality GRAIN-FED aus Uruguay oder Argentinien
die Tiere werden bis zu 120 Tage mit Mais und Getreide zugefüttert.
Nach der Schlachtung reift das Fleisch während der Schiffsreise ungefähr 21 Tage.
Wenn es in den Verkauf kommt, hat es eine perfekte Reifung von ungefähr 28 Tagen.
So erhält es seinen unvergleichlichen Geschmack und die Zartheit,
die den Fleischgenuss ausmachen.

als Extra-Beilage empfehlen wir :

kleinen Beilagensalat € 3.20

großer Beilagensalat € 5.20

Portion Baguette € 0,50

Portion Pommes frites € 3.00

Portion Kartoffelkroketten € 3.00

Portion Röstinchen € 3.00

**Alle Beilagen sind nur in der Kombination mit der Bestellung
eines Hauptgerichts erhältlich !
Vielen Dank für Ihr Verständnis.**

Ratsschenke

Sonder-Angebote

Jeden Dienstag -Abend ab 18.00 Uhr

*ofenfrische Schweinshaxe
mit Krautsalat und Bauernbrot, dazu ein
„Freigetränk 0,4 l Kellerbier“ frisch vom Fass
nur € 9.99*

*Angebot erhältlich nur solange Vorrat reicht !
Vorreservierung erforderlich !*

*Bei allen Angeboten sind Änderungen in Größe,
Beilage oder Freigetränk nicht möglich !!
Auch bitten wir Sie die Angebotszeiten zu beachten ! Vielen Dank*

Jeden Freitag- Abend !!

Happy-Steak-Time von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

*alle Angus-Rumpsteak-Spezialitäten
wie in der Karte beschrieben und in allen Variationen*

für nur € 19.99

Ratsschenke

Getränke-Auswahl:

Unsere Biere vom Fass...

Größe: Preis:

nur in diesen Größen erhältlich !

<i>Würzburger Hofbräu Pils</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Mönchshof Bräu – Kellerbier – naturtrüb, im Steinkrug serviert</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.90</i>

aus der Flasche serviert ...

<i>„Julius Echter“ Hefeweißbier hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.70</i>
<i>„Keiler“ Hefeweißbier dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.70</i>
<i>„Kapuziner“ – Weißbier-Radler (Russ)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.70</i>
<i>„Würzburger Hofbräu“ Radler - Bier-Mixgetränke mit Zitronenlimonade</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3.50</i>

Alkoholfreie Biere und Bier-Mixgetränke ...

<i>„Mönchshof“ alkoholfreies „Naturtrübes“ Bier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.70</i>
<i>„Kapuziner“ Hefeweißbier „alkoholfrei“</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.70</i>
<i>„Sternquell Bierbrause“ „alkoholfreies Radler“</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.90</i>

Alkoholfreie Getränke:

<i>Bad Brückenuer Mineralwasser – spritzig, medium oder still</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>Bad Brambacher Mineralwasser -klein, spritzig</i>	<i>0.25 l</i>	<i>€ 1.90</i>
<i>Fanta / Cola / Mezzo Mix *1 *7</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 1.90</i>
<i>Fanta / Cola / Mezzo Mix *1 *7</i>	<i>0,4 l</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Coca Cola light *1</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 3.20</i>
<i>„Schweppes“ Bitter Lemon *2</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€</i>
<i>2.20</i>		

Fruchtsäfte & Nektar ...

<i>Apfelsaft „Bauer“</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 1.90</i>
<i>Orangensaft „Bauer“</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 1.90</i>
<i>Maracuja Nektar „Bauer“</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 1.90</i>
<i>Johannisbeer Nektar „Bauer“</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 1.90</i>

Saft & Nektarschorlen : (Mixgetränk)

<i>Apfelsaftschorle – klein / groß</i>	<i>0,2 l / 0,4 l</i>	<i>€ 1.90 / € 3.50</i>
<i>Orangensaftschorle – klein / groß</i>	<i>0,2 l / 0,4 l</i>	<i>€ 1.90 / € 3.50</i>

Ratsschenke

Johannisbeerschorle – klein / groß

0,2 l / 0,4 l € 1.90 / € 3.70

Rhabarberschorle – klein / groß

0,2 l / 0,4 l € 1.90 / € 3.70

Davor...danach...oder...einfach so...

Aperitif's...

Aperol Sprizz

€ 4.90

Sherry – dry

2 cl € 2.20

Campari Orange

€ 4.00

nach dem Essen...

Fernet Branca

2 cl € 2.50

Jägermeister

2 cl € 2.50

Underberg

2 cl € 2.50

Ramazotti

2 cl € 2.50

Malteser Kreuz

2 cl € 2.50

Linie Aquavit

2 cl € 3.00

Schnäpse...

Obstler

2 cl € 2.50

Williams Christ Birne

2 cl € 2.50

Schwarzwälder Himbeergeist

2 cl € 2.50

Schwarzwälder Kirschwasser

2 cl € 2,50

Schwarzwälder Zwetschgenwasser

2 cl € 2.50

Schwarzwälder Marillen-Brand

2cl € 2.50

Feines „Nüßle“ (30%)

2cl € 2.50

Edelbrände (40%)

im Barrique Fass gereift...

Fassbind – Williams Birne

2 cl € 5,-

Fassbind – Himbeere

2 cl € 5,-

Fassbind – Alte Pflaume

2 cl € 5,-

Fassbind – Apricot

2 cl € 5,-

Grappa - Bonollo Amarone

2 cl € 5,-

Liköre & Süßes...

Bailey's – Irish Cream

2 cl € 2.50

Eckes – Edelkirsch

2 cl € 2.50

Amaretto

2 cl € 2.50

Ratsschenke

Sommeracher Rotweilikör 2 cl € 3.50
Sommeracher Weinbergs-Pfirsich 2 cl € 3.50

Offene Weißweine 0,2l

19er Volkacher Kirchberg, (Franken)
Müller Thurgau, halbtrocken Q.b.A. € 3.70
18er Sommeracher Winzerkeller (Franken)
Bacchus, halbtrocken Q.b.A. € 3.80
19er Sommeracher Winzerkeller (Franken)
Silvaner, trocken Q.b.A. € 3.90
19er St. Valentin Sommerach Winzerkeller (Franken)
Riesling, trocken Q.b.A. € 3.90

Offene Rotweine 0,2l

19er Divino- Thüngersheim
Schwarzriesling, trocken Q.b.A. € 4.50
18er Winzerkeller Sommerach (Franken)
Domina, trocken Q.b.A. € 4.60
18er Weingut Wirsching Iphofen
Dornfelder, trocken Q.b.A. € 4.50
19er Edition St. Valentin – REGENT - (Franken)
Sommeracher Winzerkeller, halbtrocken, Fruchtig € 4.70

offener Rotling 0,2l

19er Consilium Rotling Thüngersheim eG; Franken
halbtrocken, frischer Geschmack Q.b.A. € 4.40

Schorlewein :

Weißweinschorle (Müller-Thurgau & spritzig Wasser) 0,25 l € 2.90
Rotweinschorle (Dornfelder & spritzig Wasser) 0,25 l € 2.90

*Secco: Fruchtperlen-prickelnd weißer & rosa Valentin, so heißt Frizzante auf Fränkisch
Perlender Weißwein-Cuve'e -duftig, fruchtig und aromatisch oder
ein prickelnder Rotling – trocken und beerig mit einem Duft von Sommerfrüchten*

Piccolo „weiß“ oder rose' 0,2 l 6.80 €
Frizzanteflasche mit Kork & Kordel
weiß oder rose' 0,75 l 19.80 €

Warme Getränke:

Tasse Kaffee € 1.80 / Zusatzstoffe in Getränken u. Speisen
Pott Kaffee € 2.50 / * 1 Farbstoffe
Cappuccino € 2.20 / * 2 Chinin
Milchkaffee € 2.50 / * 3 Sulfite
/ * 4 Natriumbenzoat

Ratsschenke

Espresso € 1.80 / * 5 Kaliumsorbat
Tasse Tee € 1.80 / * 6 Natriummetabisulfit
Teesorten : Schwarzer Tee , Pfefferminz, grüner Tee, Kamille, Früchte * 7 Coffein
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Feste Feiern wie Sie (ge)fallen

*Für Feiern und Festlichkeiten aller Art, wie
Hochzeit,-Geburtstags,-Jubiläum,- Weihnachtsfeiern usw.
stehen wir gern mit in unserer Räumlichkeit
bis 35 Personen zu Verfügung.*

*Für grössere Veranstaltungen bis ca.150 Personen
beliefern wir Sie gerne mit unserem*

Party & Cateringservice!!

*Welchen Essenswunsch Sie auch haben z.B.
Bayrisch-Fränkisch , Italienisch, Thailändisch ,
völlig egal wir kochen International !!*

zu unseren Leistungen:

*Kalte & Warme Buffet's
Teller, Besteck & Gläserverleih
Zeltverleih (Fa. Galaxis)
Service-Personal*

Für und weitere Fragen bitte wenden

Ratsschenke

Sie sich an unser Personal oder an die Wirtsleut!

L i e b e G ä s t e

*wir haben zusätzlich je nach Saison
noch weitere Spezialitäten für Sie im Speisenangebot,
wie zum Beispiel. . .*

*Spargel- Spezialitäten
Pfifferlinge in verschiedene Variationen
Lammspezialitäten an Ostern
oder Fischspezialitäten an Karfreitag
und so weiter. . .*

*Für Bus oder Gruppenreisen (ab 15 Personen)
die bei uns einkehren möchten,
bieten wir entweder alle Speisen, oder nach Ihrem Wunsch
zusammengestellt die Speisen aus unserem Angebot an.*

*Bitte suchen sie sich die Speisen auf unserer Internetseite im
voraus aus und bestellen Sie diese dann rechtzeitig vor!*

Nur so ist ein schneller und reibungsloser Ablauf gewährt.

Vielen Dank

*Auf Ihren Besuch freuen sich
Ihre Wirtsleut*

Suwan & Matthias

Ratsschenke

mit Team

Für die kleinsten Gäste ...

- Kinderkarte bis 14 Jahre !

Räuberteller

*Wir geben euch nen Teller
und Ihr räubert bei euren Eltern am Tisch*

€ 0,00

Struwelpeter

Portion Pommes-frites mit Ketchup oder Mayonnaise

€ 3.50

Balu der Bär

Portion Butternudeln mit Bratensoße

€ 3.50

Obelix-Teller (Zubereitung ca. 20 min.)

zwei Kartoffelklöße mit Bratensoße

€ 4.80

Pinocchio

eine Bratwurst mit Pommes-frites und Ketchup

€ 5.50

Käpt'n Blau Bär

4 Stück gebackene Fischstäbchen mit Pommes-frites und Ketchup

€ 5.50

Pumuckl-Teller

kleines Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Ketchup

€ 6.50

*Alle Preise verstehen sich für die Kinder !
Für Erwachsene erheben wir 25% Preiszuschlag !*

Ratsschenke

Wir wünschen einen Guten Appetit

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.

Speisenauswahl

*für Gruppen (Radler-Wanderer etc.)
ab 15 Personen die ohne Voranmeldung
bzw. ohne vorherige Speisen-Vorbestellung bei uns einkehren .*

*Salatteller „Ratsschenke“ mit Streifen von
der gebratenen Hähnchenbrust
dazu reichen wir Baguette
€ 12.80*

*1 Paar Fränkische Bratwürste mit
Biersoße, Sauerkraut und Bauernbrot
€ 9.20*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites, Zitrone und Ketchup
€ 10.50 *s*

*Schweinebraten vom Nacken, in deftiger
Biersoße, mit Kartoffelklößen*6
und hausgemachtem Krautsalat
€ 12.80 *s*

*Schweinefilet „Madagaskar“ in Cognac-Pfefferrahmssoße
dazu schmecken Kartoffelkroketten
€ 14.50 *s*

*Rumpsteak „Fitness“ mit hausgemachter Kräuterbutter,
angerichtet an großem buntem Saisonsalat
€ 24.80*

Wir wünschen einen guten Appetit

R a t s s c h e n k e

Ihre Wirtsleut mit Team

Alle Preise incl. Bedienungsgeld und MwSt.