

## Vorspeisen

<b>Back-Camembert</b> 2 Stück Back-Camembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot	€ 9,80
<b>Panierte Champignons</b> Mit Knoblauchsauce, Salatgarnitur und Weißbrot	€ 9,80
<b>Calamari in Bierteig</b> Mit Knoblauchsauce und Salatgarnitur	€ 9,80
<b>Kartoffel-Quarktaschen</b> Mit Salatgarnitur	€ 9,80

## Gesunde Sache

<b>Beilagensalat</b>	€ 4,00
<b>Salatplatte „Veggi“</b> Marktfrischer Salat, garniert mit Ei und Käse	€ 12,80
<b>Salatplatte „Bauernart“</b> Marktfrischer Salat, garniert mit Schinken, Käse und Ei	€ 13,80
<b>Salatplatte „Ratsstube“</b> Marktfrischer gemischter Salat mit warmen Hähnchenstreifen	€ 14,80
<b>Salatplatte „Italia“</b> Marktfrischer Salat, garniert mit Thunfisch, Ei und Käse	€ 14,80
<b>Fitness-Teller</b> Marktfrischer Salat mit Hähnchenbrust und Rindersteak	€ 16,80
<b>Geräucherter Lachs</b> Lachs (200 g) mit Rösti und Salatgarnitur	€ 17,80

Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxydationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. enth. eine Phenylalalinquelle, 13. gepökelt

**Gasträume bis  
zu 100 Personen**



## Vorspeise

267. Chicken Nuggets, 8 Stück mit Pommes frites	€ 8,80
269. Chili Cheese Nuggets, 6 Stück	€ 5,50
270. Mozzarella Sticks, 6 Stück	€ 5,50
273. Calamari friti Tintenfisch gebacken mit Salat	€ 12,80

## Spätzle

Alle Gerichte werden mit kleinem gemischtem Salat serviert.

278. Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 10,80
279. Käsespätzle mit Schinken mit Röstzwiebeln	€ 11,80
280. Spätzle mit Rahmsauce mit Röstzwiebeln und Champignons	€ 11,80
281. Spätzle mit Chefsauce mit Röstzwiebeln und Käse überbacken	€ 12,80
282. Spätzle mit Champignons mit Rahmsauce, Röstzwiebeln und Käse überbacken	€ 13,80

## Süßes zum Schluss

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Karamellsauce	€ 7,80
Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	€ 5,80
Mango-Creme	€ 6,80

**Gasträume bis  
zu 100 Personen**



Unsere leckeren Schnitzel sind von der Schweinelachse. Dazu reichen wir wahlweise frische Bratkartoffeln aus der Pfanne oder hausgemachte Pommes, dazu einen frischen Salatteller mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder hausgemachter Vinaigrette.

## Alle Preise inklusive Beilagen

Paniertes Schnitzel	€ 12,80
Rahmschnitzel mit Rahmsauce	€ 13,80
Pfefferschnitzel mit Pfeffersauce	€ 13,80
Zwiebelschnitzel mit Zwiebelsauce	€ 13,80
Jägerschnitzel mit Champignon-Speck-Sauce	€ 13,80
Schnitzel in „Knobi-Butter“ mit ganzen Knoblauchzehen gebacken	€ 13,80
Paprikaschnitzel mit frischer Paprikasauce	€ 13,80
Schweizer-Schnitzel mit Käse überbacken und Rahmsauce	€ 14,80
Holland-Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken und Rahmsauce	€ 14,80
Hawaii-Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken mit Rahmsauce	€ 14,80
Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt	€ 15,80

Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxydationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. enth. eine Phenylalaninquelle, 13. gebackt

**Platzräume bis  
zu 100 Personen**





## Traditionell

<b>Bratwürste mit Zwiebeln</b> mit Bratkartoffeln und Salat	€ 11,80
<b>Hackbraten mit Jägersauce oder Paprikasauce</b> mit Bratkartoffeln und Salat	€ 11,80
<b>Hackbraten Schweizer Art</b> mit Käse überbacken, dazu Pommes und Salat	€ 12,80
<b>Zwiebel-Hackbraten</b> mit Bratkartoffeln und Salat	€ 12,80

## Rumpsteak

Unsere Rumpsteaks kommen aus Argentinien und sind ca. 250 g schwer. Dazu reichen wir wahlweise frische Bratkartoffeln aus der Pfanne, hausgemachte Pommes, Kroketten oder Spätzle und einen frischen Salatteller.

Alle Preise inklusive Beilagen

<b>Rumpsteak mit Zwiebeln</b>	€ 23,80
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b>	€ 23,80
<b>Rumpsteak mit Pfeffersauce</b>	€ 24,80
<b>Rumpsteak mit frischen Pilzen</b>	€ 25,80

<b>Schweinelendchen mit Kräuterbutter</b>	€ 17,80
<b>Schweinelendchen-Pfanne mit frischen Pilzen</b>	€ 18,80
<b>Grillpfanne „Ratsstube“</b> Hähnchenbrust, Rumpsteak, Schweinelende mit Kräuterbutter	€ 19,80

## Pfanne für Zwei

<b>Grillpfanne „Steinbach“</b> Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinelende und Bratwürstchen mit Kräuterbutter auf Bratkartoffeln serviert pro Person ein Beilagensalat	€ 39,80
--	---------

Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxydationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. enth. eine Phenylalaninquelle, 13. gepökelt

**Gasträume bis  
20 Personen**

- |   |         |
|---|---------|
| 01. Dal Suppe   | € 4,80  |
| Delikate Linsensuppe nach Mumbai Art                                    |         |
| 02. Tomatensuppe  | € 4,80  |
| Nach Art des Hauses   |         |
| 03. Chickensuppe  | € 6,80  |
| Nach Art des Hauses   |         |
| 04. Vegetable Pakora  | € 5,80  |
| Frittiertes Gemüse mit Kichererbsenmehl                                 |         |
| 05. Paneer Pakora   | € 6,80  |
| Frittierter Frischkäse mit Kichererbsenmehl                             |         |
| 06. Chicken Pakora  | € 7,80  |
| Frittiertes Hähnchen mit Kichererbsenmehl                               |         |
| 08. Gemischte Pakora  | € 10,80 |
| Gemüse- und Hähnchenpakora  |         |
| 09. Channa Chat   | € 5,80  |
| Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln<br>Mit Ingwer und frischem Koriander |         |
| 10. Channa Samosa   | € 10,80 |
| Gefüllte Gemüse-Teigtaschen mit Kichererbsen, Salat                     |         |
| 11. Papadam   | € 3,00  |
| Knuspriges Brot aus Linsenmehl mit Dip                                  |         |
| 12. Butter Naan   | € 3,00  |
| Indisches Fladenbrot  |         |
| 13. Tandoori Roti   | € 3,00  |
| Indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl                                   |         |

1. Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwärzt,  
6. Geschwärzt, 7. Mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiss, 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig  
11. mit Süßungsmitteln, 12. Phenylalalinquelle, 13. gepökelt

**Gasträume bis  
zu 100 Personen**

- |   |         |
|---|---------|
| 14. Naan  | € 3,00  |
| Indisches Fladenbrot aus Hefeteig   |         |
| 15. Garlic Naan   | € 3,50  |
| Indisches Fladenbrot mit Knoblauch gewürzt  |         |
| 16. Chicken Tikka Tandoori  | € 14,80 |
| Hähnchenbrust mit Tandoori-Gewürz   |         |
| 17. Lamm Tikka Tandoori   | € 15,80 |
| Lammfleisch im Tandoor gegart   |         |
| 18. Jhinga Tandoori   | € 16,80 |
| Garnelen mariniert nach Art des Hauses mit Tandoori-Gewürz  |         |
| 19. Tandoori Mix Grill  | € 16,80 |
| Diverse Tandoor-Spezialitäten   |         |
| 20. Chicken Curry   | € 12,80 |
| Hähnchenstreifen in milder Currysauce   |         |
| 21. Chicken Karahi  | € 14,80 |
| Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Tomaten   |         |
| 22. Chicken Vindaloo  | € 13,80 |
| Hähnchenfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Currysauce  |         |
| 23. Chicken Korma   | € 13,80 |
| Besonders mildes Hähnchen-Curry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuss und feinen Gewürzen |         |
| 24. Chicken Tikka Masala  | € 14,80 |
| Hähnchenfleisch gegrillt in einer köstlichen orientalisch-gewürzten Sauce mit Kräutern                                  |         |
| 25. Chicken Palak   | € 13,80 |
| Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat  |         |
| 26. Butter Chicken  | € 14,80 |
| Hähnchenfleisch in einer cremiger Sauce mit Cashew-Kernen und Tomaten   |         |

1. Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwärzt, 6. geschwärzt, 7. Mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiss, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig 11. mit Süßungsmitteln, 12. Phenylalalinquelle, 13. gepökelt

**Ökosträume bis  
zu 100 Personen**





- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>27.</b> | <b>Chili Chicken</b><br>Hähnchenfleisch mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln in süß-scharfer Sauce   | <b>€ 13,80</b> |
| <b>28.</b> | <b>Chicken Madras</b><br>Hähnchenfleisch mit Curry in einer pikanten Sauce mit Champignons, sehr scharf  | <b>€ 14,80</b> |
| <b>29.</b> | <b>Chicken Sabji</b><br>Hähnchenfleisch mit frischem Gemüse  | <b>€ 12,80</b> |
| <b>30.</b> | <b>Chicken Mango</b><br>Hähnchenfleisch in Mango-Curry-Sauce   | <b>€ 13,80</b> |
| <b>31.</b> | <b>Lamm Curry</b><br>Lammfleisch in einer milden Curry-Sauce   | <b>€ 13,80</b> |
| <b>32.</b> | <b>Lamm Korma</b><br>Besonders mildes Lamm-Curry, gekocht in einer schmackhaften Sauce mit Sahne, Cashew-Kernen und Kokosnuss, sehr mild gewürzt | <b>€ 14,80</b> |
| <b>33.</b> | <b>Lamm Karahi</b><br>Lammfleisch, gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern                               | <b>€ 15,80</b> |
| <b>34.</b> | <b>Lamm Madras</b><br>Lammfleisch mit Champignons in Tomaten-Curry-Sauce, scharf!  | <b>€ 14,80</b> |
| <b>35.</b> | <b>Lamm Vindaloo</b><br>Lammfleisch mit Kartoffeln in sehr scharfer Currysauce   | <b>€ 14,80</b> |
| <b>36.</b> | <b>Lamm Tikka Masala</b><br>Lammfleisch, gebraten, mit Yoghurt-Tomaten-Curry-Sauce   | <b>€ 15,80</b> |
| <b>37.</b> | <b>Lamm Subji</b><br>Lammfleisch mit frischem Gemüse   | <b>€ 14,80</b> |
| <b>38.</b> | <b>Lamm Bhindi</b><br>Lammfleisch mit frischem Okra-Gemüse, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern  | <b>€ 15,80</b> |

1. Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. Phenylalalinquelle, 13. gepökelt.

**Gasträume bis  
zu 100 Personen**



- |  |         |
|--|---------|
| 39. Jheenga Curry  | € 15,80 |
| Garnelen in milder Curry-Sauce   |         |
| 40. Jheenga Palak  | € 15,80 |
| Garnelen geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Spinat<br>Nach nordindischer Art |         |
| 41. Jheenga Karahi   | € 16,80 |
| Garnelen mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ingwer und Tomaten,                          |         |
| 42. Jheenga Madras   | € 16,80 |
| Garnelen in pikanter Curry-Sauce mit frischen Champignons, scharf                      |         |
| 43. Jheenga Vindaloo   | € 15,80 |
| Garnelen mit Kartoffeln in Curry-Tomatensauce, sehr scharf                             |         |
| 44. Jheenga Masala   | € 16,80 |
| Garnelen in einer köstlich orientalisch gewürzten Sauce mit grünen Kräutern            |         |
| 45. Mix Vegetable  | € 12,80 |
| Frisches Gemüse, zubereitet mit frischem Koriander, mit Tomaten<br>und Curry-Sauce     |         |
| 46. Tarka Dal  | € 12,80 |
| Linsen, zubereitet mit Zwiebel, Ingwer und Knoblauch                                   |         |
| 47. Vegetable Korma  | € 12,80 |
| Frisches Gemüse gekocht mit Cashew-Kernen und Kokosnuss<br>in milder Sahne-Sauce       |         |
| 48. Chana Masala   | € 12,80 |
| Kichererbsen zubereitet mit frischen Gewürzen und Kräutern                             |         |
| 49. Bhindi Bhajee  | € 13,80 |
| Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln und Ingwer in Tomaten-Curry-Sauce                    |         |
| 50. Palak Paneer   | € 13,80 |
| Hausgemachter frischer Käse nach traditionellem Rezept mit Spinat                      |         |

**Gasträume bis  
200 Personen**

1. Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,  
7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. Phenylalaninquelle, 13. gepökelt



- |                    |   |                |
|--------------------|---|----------------|
| <b>51.</b>         | <b>Karahi Paneer</b><br>Hausgemachter Käse gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni,<br>Tomaten und frischen Kräutern | <b>€ 14,80</b> |
| <b>53.</b>         | <b>Matter Paneer Alu</b><br>Hausgemachter Käse gebraten mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln,<br>Tomaten und Gewürzen     | <b>€ 12,80</b> |
| <b>54.</b>         | <b>Alu Palak</b><br>Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln, Spinat und Gewürzen<br>nach nordindischer Art                 | <b>€ 11,80</b> |
| <b>55.</b>         | <b>Alu Gobhi</b><br>Gebackene Kartoffeln mit Blumenkohl, frischem Ingwer, Cumin<br>und Tomaten gedünstet              | <b>€ 11,80</b> |
| <b>56.</b>         | <b>Tandoori Panir Tikka</b><br>Hausgemachter Käse in Joghurt-Sauce mariniert und gegrillt                             | <b>€ 12,80</b> |
| <b>57.</b>         | <b>Dal Makhani</b><br>Indische grüne, gelbe und rote Linsen in Butter   | <b>€ 11,80</b> |
| <b>58.</b>         | <b>Chicken Biryani</b><br>Reis mit Hähnchenfleisch  | <b>€ 13,80</b> |
| <b>60.</b>         | <b>Lamm Biryani</b><br>Reis mit Lammfleisch   | <b>€ 14,80</b> |
| <b>61.</b>         | <b>Mumbai Biryani</b><br>Reis mit Lammfleisch, Hähnchenfleisch und Garnelen   | <b>€ 15,80</b> |
| <b>62.</b>         | <b>Vegetable Biryani</b><br>Reis mit verschiedenem Gemüse   | <b>€ 12,80</b> |
| <b>Nachspeisen</b> |   |                |
| <b>74.</b>         | <b>Indian Paradise</b><br>Hausgemachte Mango-Creme mit Sahne  | <b>€ 6,80</b>  |
| <b>75.</b>         | <b>Gulab Jamun</b><br>Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken   | <b>€ 5,80</b>  |

1. Mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,  
7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. Chininhaltig, 11. mit Süßungsmitteln, 12. Phenylalaninquelle: L-Asparat

**Gasträume bis  
zu 100 Personen**



# Restaurant Ratsstube

Gartenstrasse 21 61449 Steinbach/ Taunus

## Biere

Bitburger vom Fass	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 4,40
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 4,40
Bitburger Radler	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 4,40
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Licher Hefe Weizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Licher Hefe Weizen Hell	0,5 l	€ 4,40

## Was Softes

Cola <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Cola Zero <sup>1,3,9,12</sup>	0,33l	€ 3,90
Fanta	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Sprite	0,2l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Orangensaft	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,90
Hassia Mineralwasser	0,25l	€ 2,60
Hassia Mineralwasser	0,7 l	€ 4,50
Hassia Natürliches Mineralwasser	0,25 l	€ 2,60
Hassia Natürliches Mineralwasser	0,7 l	€ 4,50

## Apfelwein / Apfelsaft

Schoppe „Geiselbacher Gold“	0,25 l	€ 2,60
Naturtrüber Apfelwein	0,5 l	€ 4,20
Orangenlimonade <sup>1,3</sup> zum Bembel	1,00 l	€ 4,50
Apfelsaft Naturtrüb	0,20 l	€ 2,90
	0,40 l	€ 3,90

**Gasträume bis  
zu 100 Personen**

# Restaurant **Ratsstube**

Gartenstrasse 21 61449 Steinbach/Taunus

## **Weine weiß**

Grauburgunder, trocken Weinkellerei Hechtsheim / Rheinhessen	0,2 l	€ 5,50
Riesling, trocken oder halbtrocken Weinkellerei Hechtsheim / Rheinhessen	0,2 l	€ 5,00
Müller-Thurgau, lieblich Weinkellerei Hechtsheim / Rheinhessen	0,2 l	€ 5,00

## **Weine rosé**

Richardière Vin de France, trocken	0,2 l	€ 5,00
Dornfelder Rosè, lieblich Peter Mertes Privatkellerei Bernkastel-Kues	0,2 l	€ 5,00

## **Weine rot**

Trollinger mit Lemberger Q.b.A., trocken Winzer e.G., Großbottwar / Württemberg	0,2 l	€ 5,50
Spätburgunder Q.b.A., trocken Rheinhessen	0,2 l	€ 5,50
Dornfelder Rheinhessen Trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2 l	€ 5,50

## **Sekt**

Schloss Rheinberg, trocken	Flasche 0,75 l	€ 35,80
----------------------------	----------------	---------

## **fürs Kaffeekränzje**

Kaffee	€ 2,20
Espresso	€ 2,30
Espresso mit Schuss	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,50
Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarzer Tee	

**Gasträume bis  
zu 100 Personen**



## Zum Maage uffräume

Underberg	2 cl	€ 3,60
Fernet-Branca	2 cl	€ 3,60
Ramazzotti	2 cl	€ 3,80
Jägermeister	2 cl	€ 3,80
Asbach Uralt	2 cl	€ 4,80
Bacardi Rum	2 cl	€ 6,80

Jack Daniels	2 cl	€ 4,80
Ballantine´s Blended Scotch	2 cl	€ 4,80
Johnnie Walker Red Label	2 cl	€ 6,80

Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 5,80
----------------------	------	--------

## Obst-Schnäpse

Grappa	2 cl	€ 3,80
Williams-Birne	2 cl	€ 3,80
Himbeergeist	2 cl	€ 3,80
Kirschwasser	2 cl	€ 3,80
Calvados	2 cl	€ 3,80
Calvados mit Mispel	2 cl	€ 4,80
Amaretto	2 cl	€ 4,80

## Klare eiskalte Schnäpse

Korn oder Obstler	2 cl	€ 2,80
Wodka	2 cl	€ 3,80
Malteser Aquavit	2 cl	€ 3,80
Linie Aquavit	2 cl	€ 4,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 4,50

Gasträume bis  
zu 100 Personen

