

BIER

Draught and bottled beer

Vom Fass / <i>Draught</i>		
Andechser Hell ^{AS}	0,5 l	5,9
auch als Radler	1,0 l	11,5
Andechser Dunkel ^{AS}	0,5 l	5,9
	1,0 l	11,5
Andechser Weißbier Hell ^{ALAS}	0,5 l	5,9
	1,0 l	11,5
Andechser Spezial Hell ^{AS}	0,5 l	6,2
Auf der Terrasse nur in der Flasche <i>Served by bottle on the terrace</i>	1,0 l	12,5
Andechser Doppelbock Dunkel ^{AS}	0,5 l	6,2
Auf der Terrasse nur in der Flasche <i>Served by bottle on the terrace</i>	1,0 l	12,5
Flasche / <i>Bottled</i>		
Andechser Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,9
Andechser Helles alkoholfrei	0,5 l	5,9
Andechser Apfelweisse alkoholfrei	0,5 l	5,9
Apfel trifft Weißbier <i>Apple meets wheat beer</i>		

ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

Soft drinks

Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola Light ^{1,2,4,5,9} , Sprite ¹ , Fanta ^{1,4,6}	0,33 l	4,5
Apfelsaftschorle	0,33 l	4,5
<i>Apple spritzer (apple juice & sparkling water)</i>		
Rote Traubensaftschorle	0,4 l	4,9
<i>Red grape spritzer (red grape juice & sparkling water)</i>		
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,9
<i>Blackcurrant spritzer (blackcurrant juice & sparkling water)</i>		
Gerolsteiner Wasser	0,25 l	3,9
Sprudel und Still	0,75 l	7,9
<i>Sparkling and still water</i>		

EBBELWOI

Hessian speciality cider

Original hessischer Apfelwein „Frau Rauscher“ Im Glas oder im Bembel <i>Served in the glass or in the traditional stone jug</i>		
		
0,5 l	1,0 l	2,0 l
4,9	9,6	18,0
... gespritzt, süß oder sauer <i>... as a spritzer, sweet or soda</i>		
		+ 3,5

WEIN

Wine

Weißwein / <i>White wine</i>		
Martinsthaler Wildsau ¹		
Weingut Klaus-Peter Keßler		
Trocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9
Halbtrocken, Martinsthal, Rheingau	0,2 l	6,9
Roséwein / <i>Rosé wine</i>		
Spätburgunder Rosé, feinherb ¹	0,2 l	7,2
Weingut Klaus-Peter Keßler		
Rotwein / <i>Red wine</i>		
Rheingauer Spätburgunder ¹		
Weingut Klaus-Peter Keßler		
Trocken, Rheingau	0,2 l	6,9
Halbtrocken, Rheingau	0,2 l	6,8
Sekt / <i>Sparkling wine</i>		
Rheingauer Riesling Piccolo, brut ¹	0,2 l	8,5
Martinsthaler Wildsau Riesling, brut ¹	0,75 l	29,9
Weingut Klaus-Peter Keßler		

KAFFEE & TEE

Coffee & tea

Café Crème ¹	3,1
Espresso ¹	2,9
Cappuccino ^{6,2}	3,6
Latte Macchiato ^{6,2}	3,8
Eilles Tee	2,9

SCHNAPPS!

Schnapps or digestif

Obstler	2 cl	4,1
<i>Apple & pear</i>		
Williamsbirne	2 cl	4,1
<i>Williams pear</i>		
Williamsbirne & Honig	2 cl	4,1
<i>Williams pear & honey</i>		
Marille	2 cl	4,1
<i>Apricot</i>		
Himbeere	2 cl	4,1
<i>Raspberry</i>		
Haselnuss	2 cl	4,1
<i>Hazelnut</i>		
Jägermeister	2 cl	4,1
<i>Herbs</i>		

FEIERN IM Ratskeller

Raum für Ihre Veranstaltung

Seit über 25 Jahren gehören wir zum Schloßplatz — ob draußen die Rheingauer Weinwochen die Stadt zusammenrücken lassen oder der Sternschnuppenmarkt den Advent einläutet. Was auf den Tisch kommt, folgt den Jahreszeiten: saisonale Gerichte, täglich wechselnde Empfehlungen und für Ihren Anlass Festtagsmenüs und Büffets, die wir ganz auf Ihre Wünsche zuschneiden. Sprechen Sie uns an oder nutzen Sie das Anfrageformular auf unserer Webseite — wir freuen uns auf Ihre Gesellschaft.

For more than 25 years we have been part of the Schloßplatz — through the Rheingau wine weeks in summer and the Christmas market in Advent. We cook with the seasons, change our recommendations daily and put together festive menus and buffets tailored to your occasion. Talk to us, or use the enquiry form on our website.

UNSERE RÄUME

FÜR JEDEN ANLASS

Ratsstube	Firmenfeiern und Tagungen
Der ruhige Rückzug wenn Sie bei Ihren Gesprächen vollkommen ungestört sein wollen	Familientreffen und Jubiläen
Andechser Stube	Reisegruppen und Busreisen
Individuell bestuhlbar große Sitzgruppen oder lange Tafeln, ganz nach Ihren Vorgaben	Weihnachts- und Jahresfeiern
Gewölbekeller	Vereine und Stammtische
Die ideale Räumlichkeit für Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung ein unvergessliches Erlebnis unter historischen Gewölben	
Ganzer Gastraum	Reservierung & Beratung / Bookings
Für geschlossene Gesellschaften stellen wir Ihnen das gesamte Wirtshaus zur Verfügung	+49 (0)611 30 00 23 Schloßplatz 6, 65183 Wiesbaden info@ratskeller-wiesbaden.de



VORSPEISEN		VEGAN & VEGETARISCH		HESSISCHE FAVORITEN		SCHNITZEL	
Starters		Vegan & Vegetarian		Local Favorites		Schnitzel	
Laugenstange ^{A1} Frisch gebackene Laugenstange <i>Freshly baked pretzel stick</i>	2,9	Knackige Rostbratwurst Vegane Rostbratwurst mit Kartoffelsalat und Senf <i>Crispy grilled vegan sausage with potato salad and mustard</i>	16,9	Kasseler ^{G,1,3,4,5,6} Mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Pork Kasseler served with gravy, sauerkraut and mashed potatoes</i>	18,9	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites ^{C,A1,G} <i>Breaded pork schnitzel, served with fries</i>	17,9
	+ 1,9						
	... mit Kräuterdip ^G <i>... with herb-cream dip</i>						
Pommes mit Kräuterdip ^G <i>Fries with herb-cream dip</i>	6,8	Burger auf pflanzlicher Basis Mit rauchiger Barbecue-Sauce, dazu knusprige Pommes frites <i>Plant-based burger with smoky barbecue sauce, served with crispy French fries</i>	18,9	Himmel und Äd ^{G,1,3,4,6} Gebratene Blutwurstscheiben mit Zwiebeln und Apfelstücken, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Pan-fried blood sausage with onions and apple, served with sauerkraut and mashed potatoes</i>	21,9	... mit Champignonrahmsauce ^G <i>... with mushroom cream sauce</i>	+ 2,9
Spundekäs und Bauernbrot ^{A1} <i>Typical Hessian cheese spread, served with bread</i>	11,9	Pikantes Süßkartoffelragout Mit Basmati Duftreis <i>Savory sweet potato ragout with fragrant basmati rice</i>	17,9	Hessischer Bellschou ^{C,A1,G,1,3,4,6} Hacksteak mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln <i>A ground beefsteak with caramelized onions, gravy and fried potatoes</i>	20,9	... mit grüner Pfeffersoße ^G <i>... with green pepper sauce</i>	+ 2,9
	16,9						
	Hessische Vesperplatte ^{A1} Mit Kochschinken, Blutwurst, Bierbeißer, Spundekäs, Handkäs, Sauergurken, Butter und Bauernbrot <i>With cooked ham, blood sausage, Bierbeißer (smoked sausages), Spundekäs (a creamy cheese spread), Handkäs (a sour milk cheese), pickled cucumbers, butter and farmhouse bread</i>						
Handkäs’ mit Musik ^{A1} Gereifter Sauermilchkäse mit Essig-Öl-Zwiebel-Marinade, dazu Bauernbrot und Butter <i>Matured sour milk cheese with a vinegar-oil-onion marinade, served with farmhouse bread and butter</i>	10,9	Frankfurter Grüne Soße ^{C,G,3,4,6} Mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln <i>Frankfurt green sauce – traditional cold herb-yoghurt sauce – with boiled eggs and salted potatoes</i>	14,9	Tafelspitz ^{G,1} Mit Meerrettichsauce und Bouillon-Kartoffeln <i>Braised beef with horseradish sauce and bouillon potatoes</i>	19,9	... mit Paprikasoße ^{1,4,6} <i>... with bell pepper sauce</i>	+ 2,9
Spinatknödel ^{C,A1,G,1,4,6} Semmelknödel auf Blattspinat mit Limburger Käserahm überbacken, dazu ein Beilagensalat <i>Bread dumpling on leaf spinach, gratinated with Limburger cheese cream, served with a side salad</i>	16,9	Würschtel & Flammkuchen <i>Sausages & German Flatbread</i>		Zanderfilet vom Grill ^{C,D,A1,G,1} Mit Rahmwirsing und Butterkartoffeln <i>Grilled zander (pike-perch) fillet with creamed savory cabbage and buttered potatoes</i>		Frankfurter Schnitzel ^{C,A1,G,1,3} Paniertes Schnitzel mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln <i>Breaded schnitzel with Frankfurt green sauce – a regional herb sauce – and fried potatoes</i>	19,9
Kartoffellauchsuppe ^{A1,3} <i>Potato and leek soup</i>	8,5	Heiße Fleischwurst mit Senf ^{1,3,4,6} Serviert mit Kartoffelsalat <i>Hot Fleischwurst (boiled sausage) with mustard, served with potato salad</i>	16,9	Schweinebraten mit Biersoße ^{A1,1,3} Nach altüberliefertem Rezept, serviert mit Apfelrotkraut und Knödel <i>Pork roast with gravy, served with red cabbage and a potato dumpling</i>	18,9	Schäufele ^{A1,1,3,4,6} Im Ganzen knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel, Sauerkraut und Bratensoße <i>Roasted pork shoulder served with potato dumpling, sauerkraut and gravy</i>	23,9
Gulaschsuppe vom Rind ^{A1,1,4} <i>Hearty beef goulash soup</i>	9,2	Grobe Kartoffelbratwurst ^{1,3,4} Knackig gegrillt, mit Sauerkraut und Bratkartoffeln <i>Rustic grilled potato sausage, served with sauerkraut and fried potatoes</i>	15,9	Speckflammkuchen ^{A1,G,4,6} Mit deftigen Speckwürfeln, feinen Kräutern und Lauchzwiebeln <i>Very thin pizza-like pastry topped with bacon, sour cream and spring onions</i>	14,9	Zwiebelrostbraten ^{1,3} Mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes Frites und Beilagensalat <i>Grilled rump steak topped with crispy onions, herb butter, fries and a side salad</i>	28,0
Dazu servieren wir Bauernbrot ^{A1} ** Served with bread		Ratskeller Salat ^{C,3} Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen <i>Mixed salad with grilled chicken breast</i>	17,5	Bierkutscher Rösti ^{C,G,4,6} Kartoffelrösti mit Schinken und Käse überbacken und obendrauf ein Spiegelei <i>Coarsely grated fried potato, topped with ham, cheese and a fried egg</i>	16,5	Apfelstrudel ^{C,A1,G,H,1} Mit Vanillesoße und Vanilleeis <i>German apple strudel served with vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	9,9
Chef Salat ^{C,G,3,4,6} Knackiger Marktsalat, dazu Ei, feiner Schinken, Käse und unser Hausdressing <i>Fresh mixed greens with egg, ham, cheese and house dressing</i>	17,9	Ruccola Flammkuchen ^{A1,G,4} Mit Mozzarella, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten <i>Thin pizza-like pastry with mozzarella, parmesan, rocket and cherry tomatoes</i>	15,9	Ratskeller Flammkuchen ^{A1,G,4} Mit Ziegenkäse, Spinat und Lachs <i>Thin pizza-like pastry with goat cheese, spinach and salmon</i>	22,9	Kaiserschmarrn ^{C,A1,G,H} Die süße Verführung mit Apfelmus und Vanilleeis <i>Cut-up pancake served with apple sauce and vanilla ice cream</i>	10,5
Hessischer Wurstsalat ^{G,6} Angemacht mit Handkäs, dazu Bratkartoffeln <i>Hessian sausage salad dressed with Handkäs, served with fried potatoes</i>	16,9	Beilagensalat ^{C,A1,3} <i>Side salad</i>	6,2	Schloßpfanne ^{A1,G,1} Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrustfilet, Champignonrahm, Bratwurst, Gemüse und Spätzle <i>Medallions of pork fillet, grilled chicken, creamy mushrooms, sausage, vegetables and Spätzle</i>			
Beilagensalat ^{C,A1,3} <i>Side salad</i>	6,2						