



STUTT GARTER

RATSKELLER

STUTT GARTER
RATSKELLER

BANKETTMAPPE

Über den Ratskeller

KULINARISCHE KOMPLIMENTE AM STUTTGARTER MARKTPLATZ

Direkt am Stuttgarter Marktplatz und nur wenige Schritte von der Stiftskirche und dem alten Schloss entfernt befindet sich unser Stuttgarter Ratskeller. Ein Ort an dem wir Sie gerne kulinarisch verwöhnen.

Betriebsleiterin Sarah Mohamaden und Ihr Team begrüßen Sie in Stuttgarts größtem Restaurant und bietet Ihnen zu jedem Anlass, von einem geselligen Sonntagsessen mit der Familie über einen Abend mit Freunden, bis hin zum Business Lunch mit Kollegen den idealen Rahmen für Ihren Aufenthalt. An warmen Sommertagen laden wir sie außerdem ein, auf unserer Terrasse genussvolle Stunden zu verbringen mit einmaligem Blick auf Stuttgarts Flaniermeile vom Marktplatz bis zum Dorotheen Quartier. Für eine hervorragende Küche, in der Sie traditionelle Gerichte geschickt mit der Moderne verbunden finden, unter Verwendung der besten regionalen Zutaten fühlt sich Küchenchef Darius Graziano für Sie verantwortlich.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Adresse und Kontakt.

Stuttgarter Ratskeller

Marktplatz 1
70173 Stuttgart

Telefon. 0711 585 35 100

E-Mail. info@stuttgarter-ratskeller.de

Web. www.stuttgarter-ratskeller.de

Öffnungszeiten.

Mo-Do 11.30 – 23.00 Uhr

Fr 11.30 – 24.00 Uhr

Sa 10.00 – 24.00 Uhr

So 11.30 – 22.00 Uhr

Küchenschluss 1 h vor Schließung





Event Rooms

TURMZIMMER

Bis zu 30 Personen

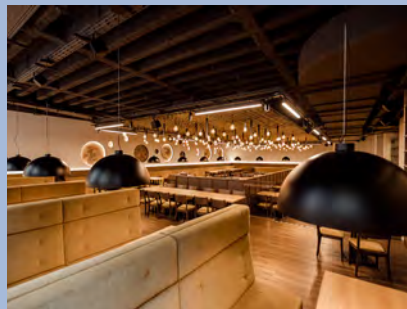


RATSKELLER SAAL

Bis zu 150 Personen
kann in 2 Räume aufgeteilt werden

RESTAURANT

Bis zu 350 Personen



WEINKISTE

Bis zu 25 Personen

Aperitifs

SEKT-CHAMPAGNEREMPfang

		pro Flasche
Ruinart Brut	0,75l	€ 94,00
Ruinart Brut Rosé	0,75l	€ 105,00
Geldermann Brut Jahrgangssekt	0,75l	€ 45,00
Geldermann Brut Rosé Jahrgangssekt	0,75l	€ 45,00
Geldermann Carte Blanche	0,75l	€ 33,50
Geldermann Grand Rosé.....	0,75l	€ 37,50
Jörg Geiger PriSecco <i>alkoholfrei</i>	0,75l	€ 27,00

SPRITZ

		pro Getränk
Rosé Loma.....		€ 8,50
<i>Kiyoko, Wild Berry, Cranberry, Minze & Gurke</i>		
Ratskeller Bellini		€ 8,90
<i>Geldermann Carte Blanche & Ziegler Weinbergpfirsichlikör</i>		
Limoncello Spritz.....		€ 8,20
<i>Limoncello, Geldermann Carte Blanche Soda & Zitrone</i>		
Lillet Vive.....		€ 8,20
<i>Lillet blanc, Tonic, Erdbeere & Gurke</i>		
Holunderwunder <i>alkoholfrei</i>		€ 6,50
<i>Ginger Ale, Holunderblüte, Soda, Minze & Limette</i>		
Berry Boost <i>alkoholfrei</i>		€ 6,80
<i>Martini Vibrante, Wild Berry, PriSecco & Erdbeere</i>		

Fingerfood

(Mindestbestellmenge 10 Stück pro Artikel)

FLEISCH & FISCHGERICHTE

Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat mit Jus und Schnittlauch.	4,90 €	<input type="checkbox"/>
Yakitori-Hähnchenspieß mit geröstetem Sesam.	4,70 €	<input type="checkbox"/>
Mini Cheeseburger	4,50 €	<input type="checkbox"/>
Knusprige Garnele auf Zitrus Aioli	3,90 €	<input type="checkbox"/>
Duett vom Lachs im Gläschen mit Dill.	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Variation an Mini Quiches	1,90 €	<input type="checkbox"/>
(Käse, Spinat, Lachs, Pilze, Tomate)		

VEGETARISCH & VEGAN

<input type="checkbox"/>	Triologie an Blätterteiggebäck <i>vegetarisch</i>	2,90 €
(Tomate-Mozzarella, Käse, Ricotta-Spinat)		
<input type="checkbox"/>	Knuspriger Arancino mit Tomatenmarmelade <i>vegetarisch</i>	5,50 €
<input type="checkbox"/>	Zwiebel Bhaji auf Kräuter-Joghurt <i>vegetarisch</i>	3,50 €
<input type="checkbox"/>	Flambierter Ziegenkäse auf Rote Beete Cous Cous <i>vegetarisch</i>	4,50 €
<input type="checkbox"/>	Gebackenes Gemüsetäschchen auf Ratatouille Gemüse <i>vegan</i>	3,20 €
<input type="checkbox"/>	Falafel Bällchen auf Humuscreme <i>vegan</i>	3,90 €



BRAND

Menü

VORSPEISEN

- Bunter Blattsalat** *vegan* 7,90 €
mit verschiedenen Rohkostsalaten und gerösteten Nüssen
- Räucherlachs** 17,90 €
mit Kartoffelrösti, Limonen Schmand und Salatbouquet
- Maultaschen** 15,90 €
mit Kartoffelsalat zweierlei Zwiebeln und Jus
- Rote Beete Bällchen** *vegetarisch* 16,50 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Wildkräutersalat
- Stuttgarter Wurstsalat** 20,90 €
mit Cornichons, roten Zwiebeln und Schnittlauch
- Dreierlei Antipasti** 15,90 €
mit buntem Salatbouquet, gebratene Garnele, Antipasti Gemüse
und Parmaschinkenrose

SUPPEN

- Flädlesuppe** 9,90 €
- Karotten-Ingwer-Suppe** *vegan* 7,90 €
- Cremesuppen der Saison** *vegetarisch* 9,90 €
(Kürbis, Marone, Pfifferling, Spargel, Petersilienwurzel)

HAUPTGÄNGE

<input type="checkbox"/> Zwiebelrostbraten 29,90 € mit Butterspätzle, Jus und zweierlei Zwiebeln	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pollo fino auf Trüffelpolenta 26,90 € mit wildem Brokkoli und gebratenen Pilzen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Thai-Curry <i>vegan</i> 23,90 € mit Kimchi Dumplings, Ananas und Pac Choi	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Zander auf Ablinsen 22,90 € mit Meerrettich	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Überbackene Käseknöpfe <i>vegetarisch</i> 14,90 € mit Schmelzzwiebeln	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Waldpilz Porcini <i>vegetarisch</i> 24,90 € mit Trüffel und Babyspinat	<input type="checkbox"/>

DESSERT

<input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn 14,90 € mit Cognac, Apfelmus, Vanille	
<input type="checkbox"/> Sorbetduett <i>vegan</i> 12,90 € Pina Colada mit gegrilltem Ananasragout und gerösteter Kokosnuss	
<input type="checkbox"/> Schokoladensoufflé 12,90 € mit eingelegten Beeren und Himbeersorbet	
<input type="checkbox"/> Zitrus Crème Brûlée 13,90 € mit glasiertem Rhabarber und Erdbeereis	
<input type="checkbox"/> Obstsalat <i>vegan</i> 11,90 € mit Minze und Zitronensorbet	



ETER

ILLER

Büffet

(ab 60 Personen)

SCHWÄBISCHES BUFFET



Vorspeisen

- Auswahl an verschiedenen Brotsorten
- Kräuterbutter
- Verschiedene Blattsalate mit klassischem Hausdressing
- Kartoffel-, Karotten-, Gurken- und Krautsalat
- Stuttgarter Wurstsalat mit Cornichons, roten Zwiebeln und Schnittlauch
- Mariniertes Kalbstafelspitz mit Rettich Salat
- Flädlesuppe vom Kalbstafelspitz

Hauptgänge

- Zwiebelrostbraten mit Jus
- Lachsforelle
- Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsoße
- Buttergemüse
- Spätzle
- Knödel

Dessert

- Gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus
- Marillen-Topfen-Knödel mit Süßen Bröseln

60,90€ pro Person

STUTTGARTER

BRÄUS

MEDITTERANES BUFFET



Vorspeisen

- Auswahl an verschiedenen Brotsorten
- Salz-Zitronen-Butter
- Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Dressing und klassischem Hausdressing
- Caprese von der Rispentomate mit Burrata und Basilikum
- Antipasti Gemüse alla scapece
- Cremesuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikumpesto

Hauptgänge

- Kalbs Saltimbocca mit Salbei-Weißweinsauce (mit Parmaschinken)
- Trüffel Bottoni mit Spinat alla Creme
- Ge grillter Octopus auf mediterranem Gemüse
- Rosmarin Kartoffeln
- Fregola Sarda
- Ratatouille Gemüse

Dessert

- Tiramisu im Glas
- Kokospanna Cotta mit gegrillter Ananas
- Profiteroles mit Schokoladencreme und Beeren
- Blätterteigtaschen

62,90 € pro Person

STUTTGARTER
BRAUEREI

MITTERNACHTSBUFFET

- Currywurst..... 9,90 €
mit fruchtiger Currysoße und Brötchen
- Auswahl an verschiedenen Käsesorten..... 15,90 €
mit Feigensenf und Trauben
- Auswahl an internationalen Schinken und Wurstspezialitäten 16,90 €

STUTTGARTER

BRATISLAVA



Bankettweine

WEISSWEINE

„325“ Weißwein Cuvée Höhenpunkte
Collegium Wirttemberg, Württemberg

pro Flasche

€ 25,00

Grauburgunder Edition, trocken
Collegium Wirttemberg, Württemberg

€ 33,50

Weißburgunder Gutswein, trocken BIO
Weingut Klopfer, Baden-Württemberg

€ 32,00

Johanna Weißwein Cuvée, trocken
Weingut Wöhrwag, Württemberg

€ 32,50

Chardonnay, trocken
Weinmanufaktur Untertürkheim, Württemberg

€ 32,00

Lugana Morena Bianca
Tenuta Biscardo, Italien

€ 33,50

ROSÉWEINE

„406“ Rosé Cuvée Höhenpunkte
Collegium Wirttemberg, Württemberg

pro Flasche

€ 25,00

Mirabeau X Rosé, trocken
Maison Mirabeau, Coteaux d'Aix en Provence

€ 30,50

ROTWEINE

„257“ Rotwein Cuvée Höhenpunkte
Collegium Wirttemberg, Württemberg

pro Flasche

€ 25,00

Spätburgunder Gutswein, trocken
Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg

€ 31,50

Moritz Rotweincuvée, trocken
Weingut Wöhrwag, Württemberg

€ 32,50

Rioja Crianza el Meson, trocken
Bodegas el Meson, Rioja Spanien

€ 33,50

Primitivo Salento IGT
Cantine Paolo Leo, Apulien Italien

€ 34,00

Getränke

ALKOHOLFREIES

	pro Getränk
Teinacher Medium oder Still.....0,75l	€ 7,30
Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, Schwipp-Schwapp oder Seven-Up.....0,3l	€ 4,10
Johannisbeer- oder Apfelsaftschorle.....0,3l	€ 4,10
Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon0,3l	€ 4,10
Teinacher Genusslimo0,3l (Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Johannisbeere-Holunder oder Limette-Minze)	€ 4,40

BIERE vom Fass & aus der Flasche

	pro Getränk
Dinkelacker Kellerbier naturtrüb.....0,3l	€ 3,70
Dinkelacker alkoholfreies Pils0,33l	€ 3,50
Schwabenbräu Meisterpils.....0,3l	€ 3,60
Schwabenbräu Naturradler0,33l	€ 3,60
Wulle Vollbier hell.....0,33l	€ 3,50
Cluss Kellerpils.....0,3l	€ 3,80
Sanwald Hefeweizen.....0,5l	€ 4,80
Sanwald Sportweizen alkoholfrei.....0,5l	€ 4,70

DIGESTIF

UNSER SORTIMENT AUS DER BRENNEREI ZIEGLER

...direkt serviert vom Digestifwagen

pro Getränk

2cl

No. 1 Wildkirsch.....	€ 12,50
Williams Birne.....	€ 12,50
Himbeergeist	€ 12,50
Marille.....	€ 12,50
Alte Zwetschge.....	€ 8,50
Alter Apfel.....	€ 8,50
Haselnuss	€ 8,50
Sauerkirsch.....	€ 8,50
Mirabelle.....	€ 8,50
Freudenberger Obstler.....	€ 8,50
No. 1 Wildkirsch Likör.....	€ 6,50
Weinbergpfirsich Likör.....	€ 6,50

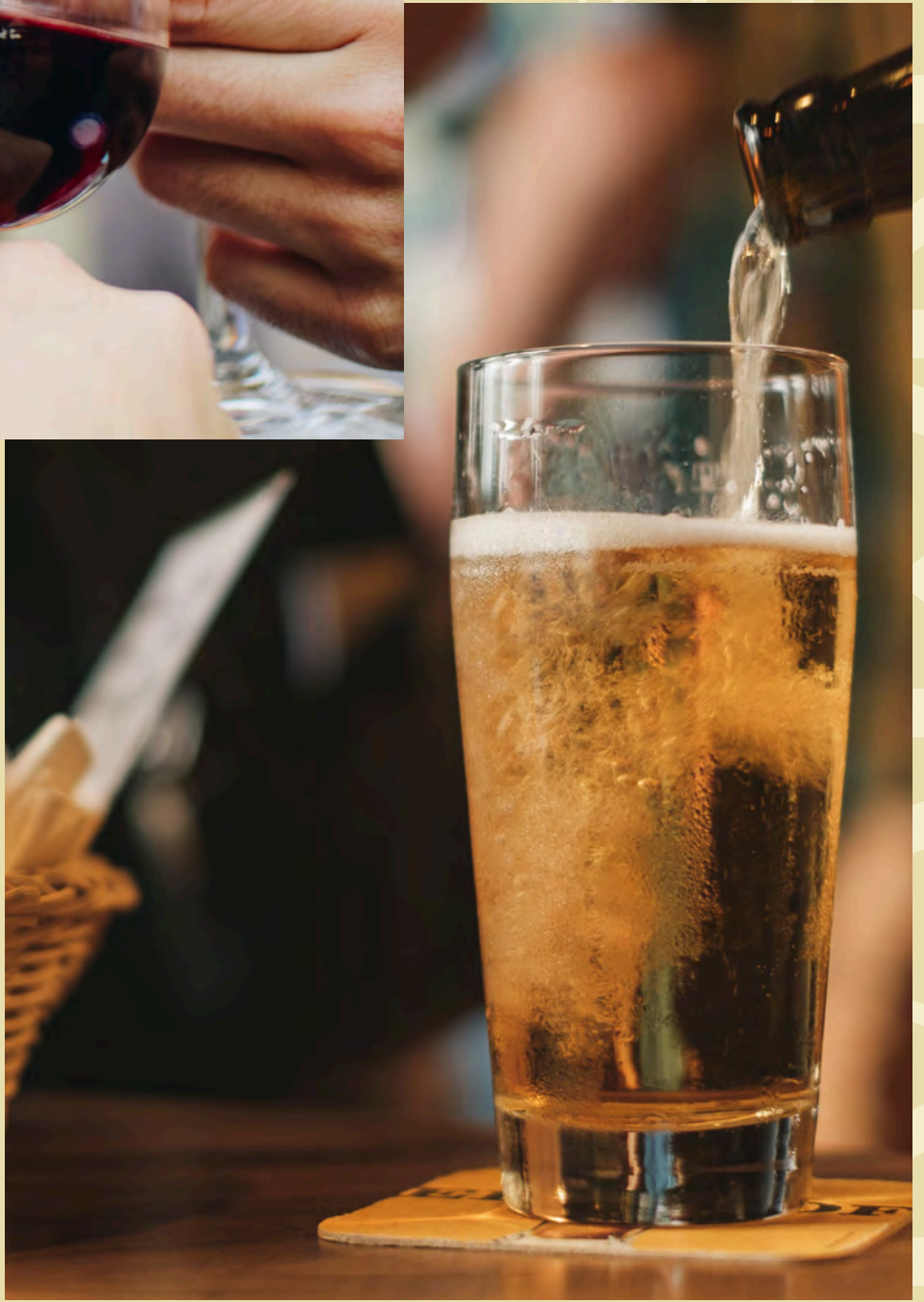
KAFFEESPEZIALITÄTEN

pro Getränk

Espresso.....	€ 2,90
Espresso Doppio.....	€ 3,90
Espresso Macchiato.....	€ 3,20
Cappuccino	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,40
Tasse Kaffee	€ 3,40



RTER
ALL DAY



Unsere Philosophie

DAS VUJICIC GASTRO UNTERNEHMEN

„Kulinarische Komplimente“ – unter diesem Leitmotiv haben wir seit 2012 Konzepte für außergewöhnliche Restaurants und Locations in Baden-Württemberg entworfen, die für jedes unserer Objekte passen wie ein maßgeschneiderter Anzug.

Die intensive Prüfung der Kundenwünsche ist dabei stets die Maxime unseres Angebots. Denn den Fokus bei uns im Haus legen wir immer auf Sie – unseren Gast. Ihre Erwartungen zu übertreffen ist unser Ziel. Die besten Produkte, die innovativsten Gerichte und ein überragender Service sind die Mittel, mit denen wir Sie von unserer Kompetenz überzeugen möchten.

In unserem Portfolio befinden sich Restaurants mit den verschiedensten Auszeichnungen: Vom MICHELIN-Stern über das BIB Männchen bis hin zur regionalen Auszeichnung „Schmeck den Süden“ ist alles vertreten. Das alles ist nur möglich, mit einem herausragenden Team.

Die Interaktion und der vielfältige Austausch zwischen Gästen, den Mitarbeitern und dem Management macht dabei das Besondere aus. Der Erfolg entsteht bei uns durchs Zuhören. Hierauf sind wir sehr stolz.

Genauso hören wir Ihnen zu, wenn Sie bei uns feiern wollen. Ob als Catering, in einer unserer einmaligen Locations oder auch bei uns im Restaurant – wir richten Ihre Festivität maßgeschneidert nach Ihren Wünschen aus. Dabei ist das Einzige, das stets gleichbleibt, der konsequente Anspruch an uns selbst, Ihnen ein kulinarisches Kompliment zuzubereiten.

Mit uns haben Sie einen kompetenten Partner mit langjähriger Erfahrung an Ihrer Seite, der von Sekunde Eins mit Rat und Tat zur Seite steht und dabei hilft, Ihre ganz persönlichen und individuellen Wünsche in die Tat umzusetzen!

Die Zentrale unserer Verwaltung befindet sich auf dem Schloss Filseck, wo wir Sie gerne begrüßen und willkommen heißen. Hier haben wir all unser Wissen und Können eingebracht und wurden im Jahr 2020 dafür mit unserem ersten MICHELIN-Stern ausgezeichnet.

Für die viele Unterstützung auf dem Weg dahin, möchte ich mich persönlich bedanken. Bei allen Partnern, Freunden und vor allem bei Ihnen – unseren Gästen!

Ihr

