



**CIRCLE DE QUALITÉ**

Führende Kaffeehäuser



CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser





**LIEBER GAST**



**Herzlich willkommen im Café Ratsstüble.**

Gönnen Sie sich eine Pause und genießen Sie bei Kaffeehaus-Atmosphäre unsere Spezialitäten.

Wir empfehlen Ihnen unsere köstlichen hausgemachten Kuchen und Torten. Wählen Sie aus unserem vielfältigen Sortiment von Kaffee und Tee.

**Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.**

Ihre Silke und Jörg Holzbach

**„Kaffeehauszeit – er ging ins Café um acht Uhr, als er nach einer Stunde und zehn Minuten auf seine Uhr sah, war es schon zwölf.“**

Alfred Kerr



## UNSER FRÜHSTÜCKSANGEBOT

servieren wir Ihnen von **Dienstag bis Samstag ab 8.00 Uhr,**  
**am Sonntag und an Feiertagen ab 10.30 Uhr.**

### MINI-FRÜHSTÜCK

ein Brötchen, Butter, Konfitüre



€ 4,00

### KAFFEEHAUS-FRÜHSTÜCK

Croissant, Brötchen, 1 Ei,  
Butter, Honig und Konfitüre

€ 5,90

### ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

Hier werden auch Sie „si“ sagen!  
Italienischer Rohschinken, Salami,  
Käse, Butter, Marmelade, Brötchen

€ 9,00

### SCHWEIZER FRÜHSTÜCK

Käseauswahl, 1 Ei,  
Butter und Konfitüre, Brötchen

€ 9,50

### SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Räucherlachs, Käse, 1 Ei, Butter  
und Konfitüre, Brot- und Brötchenauswahl,  
1 Glas Orangensaft

€ 10,70

### VITAL-FRÜHSTÜCK

Damit Sie fit bleiben.

Glas frisch gepresster Orangensaft, Müsli,  
Butter, Honig, Konfitüre, Körnerbrot, Brötchen

€ 9,90



### GENIESSER-FRÜHSTÜCK

€ 12,90

1 Glas Sekt (Hausmarke),  
Räucherlachs, Käse, Rohschinken, 1 Ei,  
Joghurt mit frischen Früchten, Butter,  
Honig, Konfitüre, Brötchen

## ...UND LECKERE ERGÄNZUNGEN



stellen Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammen,  
oder ergänzen Sie ein Frühstück.

**BRÖTCHEN, BROT ODER 2 SCHEIBEN TOAST** € 1,40

**CROISSANT** € 2,30

**PORTION KONFITÜRE ODER HONIG** € 1,20

**PORTION BUTTER** € 1,30

**PORTION SCHINKEN, SALAMI ODER KÄSE** € 3,30

**PORTION LACHS** € 4,50

**HARTGEKOCHTES EI** € 1,40

**BIRCHERMÜSLI MIT FRISCHEN FRÜCHTEN** € 4,50

**JOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN** € 4,50

**PORTION RÜHR- ODER SPIEGELEIER**

mit Toast und Butter

€ 4,90

mit Schinken

€ 5,50

**FRISCHER ORANGENSAFT**

€ 3,90

kalt gepresst





## KAFFEE-KLASSIKER



Bei uns wird jede Tasse für Sie  
frisch gemahlen und zubereitet.

<b>TASSE KAFFEE</b>	€ 2,80
<b>KÄNNCHEN KAFFEE</b>	€ 5,30
<b>TASSE KAFFEE</b> , entkoffeiniert	€ 2,80
<b>KÄNNCHEN KAFFEE</b> , entkoffeiniert	€ 5,30
<b>KAFFEE MELANGE</b> mit geschlagenem Rahm	€ 3,50
<b>TASSE ESPRESSO</b>	€ 2,50
<b>TASSE ESPRESSO MACCHIATO</b>	€ 2,70
<b>ESPRESSO CORRETTO</b> mit Grappa	€ 3,50
<b>ESPRESSO SPEZIAL</b> mit Baileys und Milchschaum	€ 3,50
<b>TASSE CAPPUCCINO</b>	€ 3,10
<b>GR. TASSE CAPPUCCINO</b>	€ 4,90
<b>LATTE MACCHIATO</b>	€ 3,40
<b>CHOCOCCINO</b>	€ 3,40
<b>TASSE MILCHKAFFEE</b>	€ 3,10
<b>GR. TASSE MILCHKAFFEE</b>	€ 4,90
<b>IRISH COFFEE</b> mit Irish Whiskey und Schlagsahne	€ 5,70
<b>PHARISÄER</b> mit Rum und Schlagsahne	€ 5,70

– Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert –



## SCHOKOLADE



### TASSE SCHOKOLADE

mit Schlagsahne  
ohne Schlagsahne

€ 3,00

€ 2,80

### GR. TASSE SCHOKOLADE

mit Schlagsahne  
ohne Schlagsahne

€ 4,90

€ 4,70

### TASSE SCHOKOLADE

mit Amaretto und Schlagsahne

€ 4,50



## HEISSE GETRÄNKE



im Glas serviert

**ZITRONE**, frisch gepresst

€ 3,40

**TEE MIT POTT-RUM 40 %**

€ 4,00

**GROG VON POTT-RUM 40 %**

€ 4,00

**GLÜHWEIN**

€ 3,20



**Feines vom Teehaus Ronnefeldt im LeafCup.****DARJEELING SUMMER GOLD SCHWARZER TEE € 2,80**

Fein und köstlich ist diese Sommerpflückung aus dem Himalaya mit dem typischen Darjeeling-Bouquet.

**ASSAM BARI SCHWARZER TEE € 2,80**

Eine edle, hocharomatische Broken-Qualität mit dem typischen malzig-würzigen Assamgeschmack.

**ENGLISH BREAKFAST SCHWARZER TEE € 2,80**

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.

**SWEET BERRIES AROMATISIERTER FRÜCHTETEE € 2,80**

Herrlich süßes Erdbeer- und Himbeeraroma ergießt sich über heimische Früchte und verleiht Power.

**GREEN DRAGON GRÜNER TEE € 2,80**

Ein seltener Teeegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

**CREME ORANGE AROMATISIERTER KRÄUTERTEE € 2,80**

Spritzige Orangen und Vanille geben dem kräftigen Rooibos eine interessante, fruchtig sanfte Note.

**REFRESHING MINT KRÄUTERTEE € 2,80**

Die zitronige Frische von Zitronengras über dem kräftigen Pfefferminzaroma bringt coole Entspannung.

**AYURVEDA KRÄUTERTEE € 2,80**

Hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.

**EARL GREY AROMATISIERTER SCHWARZER TEE € 2,80**

Fruchtige Zitrusfrische der Bergamotte elegant komponiert mit einem vollmundigen Herbst-Darjeeling.

**SWEET CAMOMILE KRÄUTERTEE € 2,80**

Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten legt sich über den süßlich-herben Geschmack der Kamille.







**Feinster Tee vom Teehaus Ronnefeldt  
in der praktischen Kannenportion**

**DARJEELING SUMMER GOLD SCHWARZER TEE** € 5,30  
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma  
zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus.

**ASSAM BARI SCHWARZER TEE** € 5,30  
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips  
und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

**ENGLISH BREAKFAST SCHWARZER TEE** € 5,30  
Ein vollmundiger, kräftiger Tee mit prickelndem  
Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

**EARL GREY AROMATISIERTER SCHWARZER TEE** € 5,30  
Vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit  
spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

**MORGENTAU® AROMATISIERTER GRÜNER TEE** € 5,30  
Faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten  
und fein fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

**GREEN DRAGON GRÜNER TEE** € 5,30  
Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem  
indischen Hochland mit zart-herbem Darjeeling-Aroma.

**SWEET BERRIES AROMATISIERTER FRÜCHTETEE** € 5,30  
Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen  
Fruchtstückchen und echten Säften, mit Erdbeer-/  
Himbeer-Geschmack

**WELLNESS KRÄUTERTEE** € 5,30  
Cooler, vitalisierender Kräutertee mit Rooibos und  
frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis

**CREAM ORANGE AROMATISIERTER KRÄUTERTEE** € 5,30  
Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem  
Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

**REFRESHING MINT KRÄUTERTEE** € 5,30  
Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze  
mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

## SAHNE-TORTEN, CRÈME-TORTEN & KUCHEN

**Wir bieten Ihnen jeden Tag eine ständig wechselnde Auswahl an Konditorei-Spezialitäten.**

**Wählen Sie nach Lust und Laune aus unserem umfangreichen Angebot an der Kuchen- und Tortentheke.**

<b>SAHNE-TORTEN</b>		<b>€ 4,20</b>
<b>CRÈME-TORTEN</b>		<b>€ 4,20</b>
<b>KUCHEN</b>		<b>€ 3,80</b>
<b>OBSTKUCHEN</b>		<b>€ 3,80</b>
<b>SAHNE-DESSERT</b>		<b>€ 4,20</b>
<b>CRÈME-DESSERT</b>		<b>€ 4,20</b>
<b>BLECHKUCHEN</b>		<b>€ 3,80</b>
<b>OBST-TARTELETTES</b>		<b>€ 3,80</b>
<b>LINZER</b>		<b>€ 3,80</b>
<b>MARMOR</b>		<b>€ 3,80</b>
<b>PORTION SCHLAGSAHNE</b>		<b>€ 1,70</b>



## GEBÄCK



<b>PLUNDER</b> täglich frisch, verschiedene Sorten zu Auswahl	€ 3,10
<b>BUTTERGIPFEL</b>	€ 2,30
<b>FLORENTINER</b> mit Vollmilch - oder Edelbitter-Schokolade	€ 3,90
<b>NUSSKNACKER</b> mit Vollmilch - oder Edelbitter-Schokolade	€ 3,90
<b>MANDELHÖRNCHEN</b>	€ 3,90
<b>FLAMMENDES HERZ</b>	€ 3,90
<b>MARZIPAN RING</b>	€ 3,90
<b>NOUGAT RING</b>	€ 3,90

## STRUDEL

<b>APFELSTRUDEL</b> ofenfrisch natur	€ 4,00
mit Vanille Sauce	€ 5,50
mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,50



## BRÖTCHEN

**Sie haben die Wahl!**

### HAUSGEMACHTE BÜRLE

belegt mit Schinken, Käse oder Salami  
belegt mit Lachs

€ 3,60

€ 4,00

### CIABATTA

belegt mit italienischem Rohschinken,  
Salat und Grana Padanosplitter

€ 3,60

### BAGUETTEBRÖTCHEN

belegt mit Schinken, Käse oder Salami  
belegt mit Lachs

€ 3,60

€ 4,00

### KÖRNERBRÖTCHEN

belegt mit Schinken, Käse oder Salami  
belegt mit Lachs

€ 3,60

€ 4,00

### LAUGENBRÖTCHEN

belegt mit Schinken, Käse oder Salami  
belegt mit Lachs

€ 3,60

€ 4,00

### CROISSANT

belegt mit Schinken, Käse, Tomate und Gurke

€ 3,60





## SUPPEN / EINTÖPFE

<b>GULASCHSUPPE</b>	<b>€ 5,70</b>
<b>TOMATENCRÈMESUPPE</b> mit Sahnehäubchen	<b>€ 5,30</b>
<b>BROCCOLISUPPE</b>	<b>€ 5,30</b>
<b>KARTOFFELEINTOPF</b> mit Würstchen	<b>€ 6,90</b>
<b>LINSENEINTOPF</b> mit Würstchen	<b>€ 6,90</b>
<b>MAULTASCHENSUPPE</b> in der Terrine serviert	<b>€ 6,90</b>
<b>KAROTTEN-ORANGENSUPPE</b> , vegetarisch in der Terrine serviert	<b>€ 6,90</b>



## FLAMMKUCHEN



<b>ELSÄSSER ART</b> mit Salat	<b>€ 10,60</b> <b>€ 13,40</b>
<b>GRIECHISCHER ART</b> mit Salat	<b>€ 10,60</b> <b>€ 13,40</b>
<b>VEGANE FLAMMKUCHEN</b> mit Salat	<b>€ 12,90</b> <b>€ 15,60</b>



## SALATE



### **TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT**

angemacht mit Balsamico-Essig  
und Olivenöl, frisches Basilikum

€ 8,90

### **BEILAGENSALAT**

€ 5,60

### **SALATELLER NIZZA**

frischer Blattsalat mit Schinken  
Käse, Tomaten und Ei

€ 10,30

### **SALATELLER KAFFEEHAUS RATSSTÜBLE**

€ 11,00

frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurke, Mais  
und gebratenen Putenbruststreifen



### **GRIECHISCHER BAUERNALAT**

frischer Blattsalat mit Schafskäse,  
Paprikastreifen, Oliven und Zwiebeln

€ 10,80

### **ITALIENISCHER SALATELLER**

frischer Blattsalat mit Zwiebeln, Thunfisch  
und Mozzarella

€ 10,80

### **WURSTSALAT**

€ 9,10

### **WURSTSALAT, garniert**

€ 11,10

### **ELSÄSSER WURSTSALAT**

€ 9,10

### **ELSÄSSER WURSTSALAT, garniert**

€ 11,10

### **KÄSESALAT MIT PAPRIKASTREIFEN**

€ 9,10



**Alle Salate mit italienischem oder French Dressing,  
mit hausgemachtem Brot oder Brötchen.**





## HERZHAFTE GERICHTE



- QUICHE LORRAINE**, Salatgarnitur € 7,70
- QUICHE VEGETARISCH**, Salatgarnitur € 7,70
- QUICHE MIT SPINAT UND LACHS**, Salatgarnitur € 8,50
- WIENERLE** mit Senf und Brötchen € 7,50
- GEBACKENER CEMBERT**  
mit Salatgarnitur, Preiselbeeren, Toast und Butter € 11,20
- TOAST HAWAII** € 10,20
- OFENKARTOFFEL** mit Lachs und Salat € 11,20
- RÄUCHERLACHS** mit Rösti und Salat € 11,20

Unsere Auswahl an herzhaften Speisen  
servieren wir Ihnen gerne bis 17.00 Uhr.  
Sonntags und an Feiertagen bis 15.00 Uhr



## EIERSPEISEN



- PORTION RÜHREI**  
mit Toast und Butter € 4,90  
mit Schinken € 5,50
- PORTION SPIEGELEIER**  
mit Toast und Butter € 4,90  
mit Schinken € 5,50
- RÜHREI** € 9,30  
mit frischen Champignons, Zucchini,  
Tomaten und Zwiebeln





# Purer Genuss

HANDGEFERTIGTE PRALINEN  
AUS MEISTERLICHER CONFISERIE



Bei unserer Fertigung der handgemachten Pralines streben wir nach höchster Qualität. Die Pralines sind mit viel Liebe und Sorgfalt aus weißer, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade geformt. Nur **FEINSTE ZUTATEN** und **TRADITIONELLE REZEPTE** sind die Basis und geben ihnen den hervorragenden Geschmack.

Jede Praline ist ein kleines Kunstwerk – im Aroma, im Geschmack und in der Form. Wählen Sie aus der **GROSSEN VIELFALT** der Ratsstühle Pralines. Eine liebevolle Verpackung ist bei uns Tradition und Philosophie.

Confiserie Ratsstühle steht für **HÖCHSTE QUALITÄT** – unsere Mitgliedschaft im Circle de Qualité unterstreicht diesen Qualitätsanspruch.





## WINTER-EISKARTE



Wir fertigen feinstes Konditoren-Eis  
in eigener Herstellung.

### EISSCHOKOLADE

€ 5,60

Schokolade mit Vanilleeis und Sahne

### EISKAFFEE

€ 5,60

Kaffee mit Vanilleeis und Sahne

### HIMBEER-BECHER

€ 8,10

Vanilleeis mit heißen Himbeeren,  
Himbeergeist und Sahne

### KIRSCH-SCHLEMMERBECHER

€ 8,10

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen,  
Kirschwasser und Sahne



### SCHWARZWALDBECHER

€ 8,10

Vanille- und Schokoladeneis, Kirschen,  
mit Kirschwasser verfeinert, Sahne  
und Schokoladenraspeln

### FÜR UNSERE KLEINEN BIENE MAJA

€ 4,50

Vanilleeis, Schokoladensauce, Waffeln  
und Sahne





## CIRCLE DE QUALITÉ

### Führende Kaffeehäuser

Der **Circle de Qualité** steht für erfolgreiche Familienbetriebe mit Tradition und Innovation. Qualität entsteht nicht am Fließband, vielmehr sind es die handwerklichen Fähigkeiten des Einzelnen, welche aus Mehl, Butter, Sahne, Kakao, Honig, Mandeln, Nüssen, frischen Früchten, Rum und Likören kleine Kunstwerke entstehen lassen.

Täglich stellen wir uns die Aufgabe, ein wohlgewähltes Sortiment aus hochwertigen Materialien mit Engagement und fachlicher Kompetenz kreativ und individuell zu verarbeiten. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe durch den Konditormeister macht den Genuss perfekt und garantiert gute Laune.



### UNSERE MITGLIEDER

#### CONDITOREI-CAFÉ BERNER

73033 Göppingen

[www.cafe-berner.de](http://www.cafe-berner.de)

#### COM CAFÉ MAINZ

55116 Mainz

[www.domcafemainz.de](http://www.domcafemainz.de)



#### KAFFEEHAUS-CAFÉ DICHTL

85150 Augsburg

[www.dichtl.de](http://www.dichtl.de)

#### CAFÉ WEBERHAUS

87600 Kaufbeuren

[www.cafe-weberhaus.de](http://www.cafe-weberhaus.de)

#### KAFFEEHAUS-KONDITOREI KRÖNNER

82467 Garmisch-Partenkirchen

[www.kroenner.de](http://www.kroenner.de)

#### CONDITOREI-CAFÉ SCHAFFHEUTLE

69117 Heidelberg

[www.cafe-schafheutle.de](http://www.cafe-schafheutle.de)

#### KAFFEEHAUS-KONDITOREI RATSTÜBLE

79761 Waldshut

[www.cafe-ratstueble.de](http://www.cafe-ratstueble.de)



## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE



**APFELSAFT** 0,2 l € 3,20

**APFELSAFTSCHORLE** 0,33 l € 3,20

**ORANGENSAFT** 0,2 l € 3,20

**TRAUBENSAFT** 0,2 l € 3,20

**JOHANNISBEERSAFT** 0,2 l € 3,20

**JOHANNISBEERSAFTSCHORLE** 0,3 l € 3,40

**RHABARBERSCHORLE** 0,3 l € 3,40

**MINERALWASSER** 0,25 l € 2,80

**STILLES WASSER** 0,2 l € 2,80

0,5 l € 5,10

**COLA** 0,2 l € 3,00

**COLA ZERO** 0,2 l € 3,00

**FANTA** 0,2 l € 3,00

**SPEZI** 0,2 l € 3,00

**BITTER LEMON** 0,2 l € 3,60

**RIVELLA, ROT** 0,33 l € 3,60

**EISTEE** 0,33 l € 3,60



## BIER



**DIPLOM PILS** Premium-Bier 0,33 l € 3,70

**SCHWARZWALD WEISSE** Premium-Hefeweizen 0,33 l € 3,70

**PILS, ALKOHOLFREI** 0,33 l € 3,70



## WEISSWEIN

**ENGELHOF MÜLLER-THURGAU** 0,25 l € 5,70  
Qualitätswein trocken

**NACKER „WEISSER MILAN“** 0,25 l, trocken € 5,70  
Weissburgunder, Sauvignon Blanc und Müller Thurgau

**STRUBEL-ROOS** 0,25 l, trocken € 5,70  
Chardonnay, Weissburgunder



## ROTWEIN

**ENGELHOF SPÄTBURGUNDER** 0,25 l € 5,70  
Qualitätswein trocken

**NACKER „ROTER MILAN“** 0,25 l, trocken € 5,70  
Cabernet, Merlot, Dornfelder

**NACKER SPÄTBURGUNDER** 0,25 l € 5,70



## WEISSHERBST

**ENGELHOF ROSÉ** 0,25 l € 5,70  
Spätburgunder Weißherbst  
Qualitätswein halbtrocken



## APERITIFS

**MARTINI BIANCO** 4cl € 3,50

**CAMPARI - ORANGE** 4cl € 4,90

**HUGO** 0,2 l € 6,20

**APEROL SPRITZ** <sup>(4)</sup> 0,2 l € 6,20



## SEKT/PROSECCO



HAUSMARKE 0,1 l

€ 3,20

HAUSMARKE 0,2 l

€ 6,20

PROSECCO 0,1 l

€ 3,20

PROSECCO 0,2 l

€ 6,20



### Allergiker-Information:

Über die in unseren Produkten enthaltenen **allergenen Zutaten** und **Zusatzstoffe** geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftlich Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



## HISTORIE CAFÉ RATSTÜBLE

1847 heiratete **Genovefa Hildenbrand** den ‚Zuckerbäcker und Conditor‘ **Anton Hildenbrand**. Als Anton Hildenbrand 1874 starb, führten die Witwe und ihre **Tochter Stefanie** das Geschäft weiter. Nach Stefanies Hochzeit und Wegzug 1880 wurde das Geschäft an den Konditor **Paul Marder** verkauft. 1890 wurde das Haus geteilt. Am 6. August 1910 starb Genovefa Hildenbrand, geb. Keller, im Alter von 84 Jahren.

Der Sohn von Paul Marder, **Eugen Marder**, übernahm nach dem Ersten Weltkrieg Konditorei und Café. In den Inflationsjahren musste er die Immobilie an die Lebensmittelgroßhandlung **Wassmer & Rothenhäusler** verkaufen. 1924 führte der Kaufmann **Hans Wassmer** für kurze Zeit das ‚Café Ratsstüble‘ ehem. ‚Café Marder‘. 1926 reichte der Konditormeister **Alfons Herzog** ein „Gesuch um Erlaubnis zum Betrieb des Café Ratsstüble“ ein, dem vom Bezirksamt entsprochen wurde. Nach der Trennung von ihrem Mann Alfons 1939 führte **Lina Herzog** das Ratsstüble alleine weiter. Ab 1947 wurde das Ratsstüble an den Konditormeister **Arnulf Thurner** verpachtet. Das Pachtverhältnis wurde 1948 aufgelöst und **Lina**, die inzwischen mit **Rudolf Duffner** verheiratet war, übernahm mit ihrem Mann den Betrieb wieder selbst.

Ab Dezember 1968 betrieb der Bäckermeister **Max Braun** das Ratsstüble, ab 1981 sein **Sohn Herbert**.

Seit Oktober 2001 führen **Silke und Jörg Holzbach** das Kaffeehaus Ratsstüble.



Kaiserstr. 26, 1890



Café Ratsstüble 1942



Café Ratsstüble 2019



**CIRCLE DE QUALITÉ**

---

**Führende Kaffeehäuser**

**„Um leben zu können,  
musst du genießen können.“**

**Phil Bosmans**



KAFFEEHAUS - KONDITOREI - CONFISERIE

**SILKE UND JÖRG HOLZBACH**

Kaiserstraße 26  
79761 Waldshut

**TELEFON:** 07751 3580

**TELEFAX:** 07751 6004

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Montag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	08.00 Uhr - 17.30 Uhr
Samstag	08.00 Uhr - 18.00 Uhr
Sonntag	10.30 Uhr - 18.00 Uhr

**[www.cafe-ratsstueble.de](http://www.cafe-ratsstueble.de)**