ZAIß

RESTAURATION

DAS KLEINE BISSCHEN MEHR

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserer Restauration

Unsere Öffnungszeiten sind:

Montag, Dienstag und Mittwoch	Ruhetag
Donnerstag und Freitag	17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Samstag und Sonntag	11:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Warme Küche jeweils bis 21:00 Uhr

Unsere aktuellen Öffnungszeiten sind immer auf unserer Webseite zu finden.

Aus guten Produkten der Region das Beste machen.
Alles frisch und hausgemacht, unter weitgehender Vermeidung von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern hergestellt.

DAS IST UNSERE PHILOSOPHIE, DER WIR UNS VERPFLICHTET FÜHLEN.

@restaurationzaiss

Feldbergweg 9 | 75428 Illingen-Schützingen | Tel: 07043-9556 222
restauration-zaiss.de | info@restauration-zaiss.de

©WOLFSRUDEL

ZAIß
RESTAURATION

VORSPEISEN

Eine hausgemachte Maultasche geschmelzt
Kartoffelsalat | Salatbukett
€ 7,80

Kräftige Rinderbrühe
Flädle oder Leberknödel | Gemüse | frische Kräuter
€ 6,80

Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse
Kürbis Chutney | Pflücksalat
€ 15,80

Kleine Salatvariation Zaiß
verschiedene Rohkostsalate | Kartoffelsalat
marktfrische Blattsalate | Hausdressing | Kracherle
€ 5,90

„Unser Schwabentrio“
kleine Maultaschensuppe | Fleischküchle & Kartoffelsalat
schwäbisches Vitello aus Kalbstafelspitz
mit Schnittlauch-Mayonnaise
€ 15,90

Winterlicher Blattsalat
Chutney vom Hokkaido Kürbis
gebratene Jakobsmuscheln | Cherry-Tomaten
Kürbiskerne
€ 16,80

©WOLFSRUDEL

AIß
RESTAURATION

HAUPTGERICHTE

Unser „Chefs Rostbrätle“
Trollinger-Soße | Schupfnudeln | Spätzle
Rahmsauerkraut | Maultasche
€ 32,90

Geschnetzeltes vom Rind & Kalb
nach „Züricher Art“
Champignon-Rahm-Soße | Spätzle
€ 28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Zitrone
Kapern & Sardellen
€ 29,50

Gebratenes Filet vom Saibling aus dem Bottwartal
Butter-Kartoffeln | Blatt-Spinat | Riesling-Soße
frischer Dill
€ 29,80

Unser „Trollinger Lendchen“
Trollinger-Soße | Schweinefilet | Schupfnudeln
Spätzle | Winzergarnitur & Sauce Hollandaise
€ 28,60

Kalbsleber geschnetzelt nach Art des Chefs
Lemberger-Soße | Tomate | Waldpilze | Spätzle
€ 27,80

Vegetarische Maultaschen nach „Hubertus Art“
gefüllt mit Spinat & Bergkäse | Waldpilz-Rahm-Soße
Spinat | Schupfnudeln
€ 22,80

Sauerbraten vom Wildschwein von der „Behr´schen Jagd“
Spätzle | Apfelspalten | winterliches Gemüse
€ 24,90

Vegane
Schwabasiatische Kürbis-Schupfnudel-Pfanne
Kokos-Curry-Soße | Wok Gemüse | Sprossen
€ 22,50

©WOLFSRUDEL

AIß
RESTAURATION

DESSERT

Dreierlei von der Pflaume
Mousse | Sorbet | Röster
€ 12,80

Unser „Espressinchen“
Azul-Kaffee-Parfait | Sahne | Wibele
€ 4,60

Nougat Parfait & Melba-Soße
Crumble | frische Früchte | Minze
€ 11,50

Hausgemachtes Fruchtsorbet
frische Früchte | Rieslingsekt
€ 8,90

Kleine Käsevariation zum Wein
€ 10,80

©WOLFSRUDEL

ZAIß

RESTAURATION

GETRÄNKEKARTE

DIE ANTWORT AUF GUTEN GESCHMACK

@restaurationzaiss

Feldbergweg 9 | 75428 Illingen-Schützingen | Tel: 07043-9556 222
restauration-zaiss.de | info@restauration-zaiss.de

©WOLFSRUDEL

ZAIß
RESTAURATION

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser Medium | Naturell
0,25 l | € 2,30
0,5 l | € 3,90
1,0 l | € 6,20

Flötzinger Spezi
0,5 l | € 3,90

Flötzinger Orangenlimonade
0,5 l | € 3,90

Coca Cola Classic
0,25 l | € 2,40
0,5 l | € 3,90

Coca Cola Zero
0,25 l | € 2,40
0,5 l | € 3,90

Thomas Henry Bitter Lemon
0,25 l | € 2,40
0,5 l | € 3,90

Purer Saft und Nektar
Apfel- oder Orangensaft
Johannisbeer-, Maracuja-, oder Rhabarbernektar
0,25 l | € 3,20
0,5 l | € 5,90

Traubensaft vom Weingut Zaiß
0,25 l | € 3,20
0,5 l | € 5,90

als Schorle
0,25 l | € 2,60
0,5 l | € 4,80

©WOLFSRUDEL

AIß
RESTAURATION

APERITIF

Hugo
Holunder | Secco | Wasser | Minze
0,25 l | € 6,90

Holunderkracher alkoholfrei
0,25 l | € 5,90

Aperol Spritz
Aperol | Secco | Wasser | Orange
0,25 l | € 6,90

Rhabarber Spritz
Rhabarbernektar | Secco | Wasser
0,25 l | € 6,90

BIERSPEZIALITÄTEN VON DER BRAUEREI FLÖTZINGER

Flötzinger Helles vom Fass
0,3 l | € 3,80
0,5 l | € 4,70

Flötzinger Helles alkoholfrei
0,5 l | € 4,70

Flötzinger Weißbier hell
0,5 l | € 4,70

Flötzinger Weißbier alkoholfrei
0,5 l | € 4,70

©WOLFSRUDEL

ZAIß
RESTAURATION

MEHR ALKOHOLISCHES

Rieslingschorle
0,25 l | € 4,50

Trollingerschorle
0,25 l | € 4,50

Roséschorle
0,25 l | € 4,50

Für unsere Qualitätsweine vom Weingut Zaiß fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte

LONGDRINKS

Campari Orange
0,2 l | € 6,90

Campari Soda
0,2 l | € 6,40

Gin Tonic
Monkey 47 | Tonic
0,2 l | € 8,90

Wodka Lemon
Absolut Vodka | Bitter Lemon
0,2 l | € 6,90

Port Tonic
Weißer Portwein | Tonic
0,2 l | € 7,20

©WOLFSRUDEL

ZAIß
RESTAURATION

DIGESTIF

Obstler Apfel-Birne
2cl | € 2,80
4cl | € 4,90

Tresterschnaps vom Weingut Zaiß
2cl | € 3,40
4cl | € 5,90

Marille gold
2cl | € 4,50
4cl | € 7,90

Marillenbrand
2cl | € 3,40
4cl | € 5,90

Williamsbirne Gold
2cl | € 4,50
4cl | € 7,90

Williamsbirne
2cl | € 3,40
4cl | € 5,90

Ramazotti
2cl | € 3,40
4cl | € 5,90

Limoncello
2cl | € 3,40
4cl | € 5,90

2cl - Für Anfänger
4cl - Für Fortgeschrittene

©WOLFSRUDEL