



DAS KLEINE BISSCHEN MEHR

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserer Restauration

Unsere Öffnungszeiten

**Montag, Dienstag und Mittwoch
Donnerstag bis Sonntag**

**Ruhetag
11:30 Uhr bis 23:00 Uhr**

**warme Küche jeweils bis 21.00 Uhr
Donnerstag und Freitag bis 17:30 Uhr unser Kärtle**

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie immer auf unserer Website.

Aus guten Produkten aus der Region das Beste machen -
alles frisch und hausgemacht und 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

SIGNATURE MENÜ ZAIß

Vorspeise

Klare Essenz vom Reh
Pilzravioli | Reh | Gemüse

Hauptgericht

Rosa Rehrücken von der „Behr’schen Jagd“
Preiselbeer Jus | Apfel und Sellerie | Kartoffel-Buchtel

Dessert

Zartbitter-Schokoladen Flan
Frühburgunder Schaum | Orangen-Minze-Salat

59 € pro Person

SAISONAL

Vorspeise

Geräucherter Stör aus dem Bottwartal

Sautierter Grünspargel | Miso Sud | Brunnenkresse
18€

Zweierlei vom Bruchsaler Spargel

Spargel-Brûlée | Süppchen | Pflücksalate
16€

Hauptgericht

Portion Bruchsaler Spargel

Sauce Hollandaise | Flädle oder Kartoffel
28€

dazu wahlweise:

Gebratenes Rumpsteak 160g
18€

Wiener Kalbsschnitzel 130g
16€

Gekochter Krustenschinken von der Metzgerei Maulick 120g
12€

Kabeljau aus dem Bärlauch Sud

Spargel-Ragout Weiß Grün | Tagliatelle | confierte Tomaten
29€

Veganes Spargel-Curry

Kokos-Curry-Soße | Spargel Wok Gemüse | Sesam Kartoffel | Sprossen
24€

VORSPEISE

Schwäbisches Vitello

Kalbstafelspitz | Meerrettich-Kräuter-Schmand | gepickelte Beete | Brotchip
17 €

Kleine Salatvariation Zaiß

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle
8 €

Schwabentrio

Rinderbrühe Maultasche | Bratwürstchen Kartoffelsalat Jus | Vitello vom Kalbstafelspitz
16 €

Feldsalat

Quitten-Berberitzen-Chutney | Kartoffeldressing
15 €

Lachs trifft Forelle

Forellentatar Crème fraîche | Mousse | Pumpernickel | Pflücksalat | Lachskaviar
18 €

SUPPE

Tomatensuppe

frische Tomaten | frische Kräuter | Kracherle | Sahnehaube
8 €

Gaisburger Marsch

Spätzle | Kartoffelschnitz | Wurzelgemüse | Tafelspitz
9 €

Schwabasiatische Linsensuppe

Zuckerschoten | Feldsalatpesto
7 €

FLEISCH

Chefs Rostbrätle

Trollinger-Soße | Schupfnudeln | Spätzle | Brösel | Rahmsauerkraut | Maultasche
33 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle
29 €

Trollinger Lendchen

Trollinger-Soße | Schweinefilet | Schupfnudeln | Spätzle | Brösel
Winzergarnitur | Sauce Hollandaise
29 €

Saure Nierle

Mostessig-Soße | Bratkartoffeln
19 €

FISCH

Ganze Forelle nach „Müllerin Art“

Mandel-Zitronen-Butter | Blattspinat | Kartoffeln | frischer Dill
28 €

VEGETARISCH | VEGAN

Veganes Baby Spinat Risotto

Kräutersaitling | Karotten | Cherrytomaten | Gartenkräuter
23 €

Vegetarische Maultaschen

Spinat-Bergkäse-Füllung | Schwarzwurzel Karotten | vegane Jus
21 €

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Dreierlei von der Schokolade

Mousse | Parfait | Küchlein

13 €

Unser „Espressinchen“

Kaffee-Parfait | Sahne | Wibeke

5 €

Zitronen Joghurt Pannacotta

Himbeersorbet | Crumble | frische Früchte

11 €

Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet

frische Früchte | Rieslingsekt

10 €

Kleine Käsevariation zum Wein

12 €