



# 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

#### Tomatensuppe

frische Tomaten | frische Kräuter | Kracherle | Sahnehaube

### Hauptgericht

#### Chefs Rostbrätle

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

### Dessert

#### Dreierlei vom Pfirsich

Sorbet | Bellini | karamellierter Pfirsich | Crumble

**49 € pro Person**

## SAISONAL

### **Gebackener Ziegenkäse**

Honig | Thymian | Pflücksalate | sautierte Erdbeeren  
16 €

### **Spanische Gazpacho Andaluz**

kalte Gemüsesuppe | Crostini | Natives Olivenöl  
9 €

\*\*\*\*\*

### **Matjes nach „Hausfrauenart“**

Apfel-Gurken-Schmand | Dill | rote Beete  
als Hauptgericht mit Bratkartoffeln 22 €  
als Vorspeise mit Pumpernickel 14 €

### **Edelfische aus dem Sud**

Rotbarbe | Kabeljau | Garnele | Sauce Rouille | Wurzelgemüse  
als Vorspeise 18 €  
als Hauptgang 26 €

### **Tomahawk-Steak vom Black Angus (1200g 2 Personen)**

toskanisches Gemüse | Rucola | Ofenkartoffel | Sauerrahm | Kräuterbutter  
52 € pro Person

\*\*\*\*\*

### **Gratinierter Beerensalat**

Joghurt-Limetten-Eis | Crumble | Minze  
14 €

## VORSPEISE

### **Schwäbisches Vitello**

Kalbstafelspitz | Frankfurter Grüne Soße | Brunnenkresse | Cherrytomaten | Brotchip  
17 €

### **Kleine Salatvariation Zaiß**

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle  
8 €

### **Gratinierte Aubergine**

Parmesan | Tomate  
12 €

## SUPPE

### **Tomatensuppe**

frische Tomaten | frische Kräuter | Kracherle | Sahnehaube  
8 €

### **Schwabasiatische Consommé vom Ochsenchwanz**

Wan Tan vom Ochsenchwanz | Wurzelwerk | Shiitake-Pilze  
12 €

## 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 €

### **Schwäbische Kalbsleber „Sauer“ - geschnetzelt**

gepickelte Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle | Brösel  
32 €

## FISCH

### **Ganze Forelle nach „Müllerin Art“**

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

## VEGETARISCH | VEGAN

### **Vegane Good-Life Bowl**

Pflücksalate | Gries-Ingwer-Karotten Kuchlein | Brunnenkresse  
Petersilien-Humus | süß-saure Paprika | gelbe Meerrettich Beete  
21 €

### **Vegetarische Maultaschen**

Spinat-Bergkäse-Füllung | Wokgemüse | Limonensoße  
23 €

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

### **Dreierlei vom Pfirsich**

Sorbet | Bellini | karamellierter Pfirsich | Crumble  
13 €

### **Unser „Espressinchen“**

Kaffee-Parfait | Sahne | Wibebe  
5 €

### **Affogato al Café**

Espresso | Vanilleeis  
5 €

### **Crème Brûlée von der Tonkabohne**

Kaffee-Sorbet | marinierte Beeren | Crumble  
13 €

### **Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet**

frische Früchte | Rieslingsekt  
10 €

### **Kleine Käsevariation zum Wein**

12 €