



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

Gratinierter Beerensalat

Joghurt-Limetten-Eis | Crumble | Minze
14 €

Dreierlei vom Pfirsich

Sorbet | Bellini | karamellierter Pfirsich | Crumble
14 €

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 €