



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

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

UNSERE SOMMERKARTE AUGUST

VORSPEISE

Kleine Salatvariation Zaiß

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle
8 €

Hausgemachte Maultasche geschmelzt

Kartoffelsalat
als Vorspeise 8 € als Hauptgericht 14 €

Salat von frischen Pfifferlingen

Würfel vom Roastbeef | Pflücksalate | weißer Balsamico
16 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Tomaten-Basilikum-Vinaigrette | Rucola | Parmesansplitter
17 €

Tatar vom hausgebeizten Orangen-Lachs

Dill | Gurke | Crème fraîche | Pflücksalate | Pumpernickel
17 €

SUPPE

Kräftige Rinderbrühe

Flädle | Gemüse | frische Kräuter
7 €

Cremesuppe von Pfifferlingen

Pfifferlinge | Kracherle | Kräutersahne
9 €

FLEISCH

Wurstsalat oder Jagstfelder Ochsenmaulsalat

Zwiebeln | saure Gurken | Tomaten | Kräuter
mit Bauernbrot 13 €
mit Bratkartoffeln 17 €

Zwiebelrostbraten

Trollinger-Soße | Spätzle | Brösel
32 €

Schwäbische Kalbsleber „Sauer“ - geschnetzelt

gepickelte Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle | Brösel
32 €

Hausschnitzel „vom Schwein“

Salate der Saison | Kartoffelsalat
19 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle
29 €

Saure Kutteln

Bratkartoffeln | Trollinger-Soße | Petersilie
16 €

Heckengäu Linsen

Spätzle | Brösel | Saiten
17 €

FISCH

Gebratenes Filet vom Saibling aus dem Bottwartal

Tagliatelle | Pfifferlinge | Zuckerschoten | Dill | Rahm
31 €

VEGETARISCH | VEGAN

Vegetarische Pfifferling-Rahm-Tagliatelle

Brunnenkresse | Sommergemüse | Cherry Tomaten
24 €

Vegane Kartoffel Schupfnudel-Pfanne

Kokos-Limonen-Soße | Sprossen | süß-saure Paprika
24 €

RESTAURATION

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Gratinierter Beerensalat

Joghurt-Limetten-Eis | Crumble | Minze
14 €

Dreierlei vom Pfirsich

Sorbet | Bellini | karamellisierter 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

13 €