



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 WINTERKARTE

VORSPEISE

Kleine Salatvariation Zaiß

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle
9 €

Knackiger Feldsalat

Bacon | gehacktes Ei | Apfel | Cherrytomaten | Walnussdressing
14 €

Hausgemachte Maultaschen

Zwiebelsoße | Kartoffelsalat
als Vorspeise 8 € | als Hauptgericht 17 €

Rehleber-Terrine von der „Behr’schen Jagd“

Feldsalat | Quitte | Kirsch-Chutney
18 €

Sesam-Thunfisch-Tataki

Wakame | Feldsalat | Goma-Sesam-Soße | Kräcker
18 €

SUPPE

Kräftige Rinderbrühe

Grießklößchen | Wurzelgemüse | Eierstich | frische Kräuter
9 €

Schwabasiatische Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Kernöl | Chutney | Kracherle
9 €

FLEISCH

Zwiebelrostbraten

Trollinger-Soße | Spätzle | Brösel
32 €

Ganze Nobis-Ente für 2 Personen

Orangen-Jus | Holunder-Rotkraut | Apfelspalten | Semmelknödel
68 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle
29 €

Gebratene Nierle

Dijon-Senfsoße | Wintergemüse | Tagliatelle
21 €

Ragout vom Reh aus der „Behr’schen Jagd“

Wacholdersoße | Preiselbeer-Birne | Pilze in Rahm | Serviettenknödel
31 €

Geschnetztes vom Rind & Kalb nach „Züricher Art“

Champignon-Rahm-Soße | Spätzle
30 €

Schwäbische Rinderroulade

Trollinger-Soße | Holunder-Rotkraut | Kartoffelpüree
30 €

Heckengäu-Linsen

Spätzle | Brösel | Saiten
17 €

FISCH

Variation von Edelfischen

Beurre-blanc-Soße | Lauchragout | Dill | Petersilienkartoffeln
32 €

VEGETARISCH

Winter-Pilz-Quiche

Ragout von Kürbis & Spinat | Rahm | Brunnenkresse
26 €

VEGAN

Paprika-Polenta

Ragout von Tomaten & Oliven | Limonenöl
26 €

Couscous Andaluz

Sofrito-Soße | Kichererbsen | Paprika | Aubergine | Minze
26 €

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Vanillekipferl-Parfait

Grand Marnier-Orangen-Ragout | Schokoladen-Crumble | Minze
14 €

Affogato al Caffè

Espresso | Vanilleeis
5 €

Mousse von Nougat & Zimt

Beschwipste Kirschen | flüssige Schokolade | Crumble
14 €

Dreierlei von der Birne

Birnen-Karamell-Schnitte | Ragout | Sorbet | Crumble | Minze
14 €

Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet

frische Früchte | Rieslingsekt
12 €

Kleine Käsevariation zum Wein

13 €