



## **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 22:30 Uhr**

**warme Küche jeweils bis 21:00 Uhr**

**Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie immer auf unserer Website.**

Mit Hingabe für Qualität und handwerkliche Perfektion verbinden wir die Tradition der klassischen schwäbischen Küche mit modernen Akzenten, um Ihnen unvergleichliche Geschmackserlebnisse zu bieten. Unser engagiertes Team verkörpert Gastfreundschaft und legt größten Wert auf frischeste, saisonale Zutaten sowie eine einladende Atmosphäre. Ob traditionell oder kreativ-wir kreieren Genussmomente, die nachhaltig in Erinnerung bleiben.

**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

# UNSERE SOMMERKARTE

## VORSPEISE

### **Kleine Salatvariation Zaiß**

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle  
10 €

### **Burrata Caprese**

Gebratene Chipirones | Tomatengelee | Cherrytomaten | Pesto  
18 €

### **Hausgemachte Maultaschen geschmelzt**

Brühe | Röstzwiebeln | Kartoffelsalat  
als Vorspeise 10 € | als Hauptgericht 18 €

### **Bunte Salatschüssel Zaiß**

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Pflücksalat | Kresse  
mit gebratenen Maultaschen 17 €  
mit gebratenen Rinderstreifen 20 €

### **Schweizer Wurstsalat**

Emmentaler | Zwiebeln | Saure Gurken | Tomaten  
Kräuter | Bauernbrot  
15 €

## SUPPE

### **Spanische Gazpacho Andaluz**

Kalte Gemüsesuppe | Crostini | Natives Olivenöl  
9 €

### **Kraftbrühe vom Rind**

Flädle | Grießklößchen | Wurzelwerk | Frische Kräuter  
9 €

## FLEISCH

### **Schwaben-Kalb**

Rosa Kalbstafelspitz | Schnittlauch-Schmand | Kapernäpfel  
Gebratene Pilze | Cherrytomaten  
als Vorspeise mit Brot 18 €  
als Hauptgericht mit Bratkartoffeln 24 €

### **Schwäbischer Rindfleischsalat vom Tafelspitz nach „Teufelsart“**

Zwiebeln | Saure Gurken | Tomaten | Kräuter | Bratkartoffeln  
24 €

### **Wiener Backhendl vom Stubenküken**

Kartoffel-Gurkensalat | Pflücksalat | Zitrone | Sauce Tartare  
30 €

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

Kräutersaitling | Kartoffel-Rosmarin-Schnitte  
Kräuter-Pfeffer-Butter  
36 €

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle  
32 €

### **Zwiebelrostbraten**

Trollinger-Soße | Spätzle | Brösel  
32 €

### **Hausschnitzel „vom Schwein“**

Salate der Saison | Kartoffelsalat 20 €  
mit Spätzle und Soße 24 €

## FISCH

### **Gebratenes Heilbutt-Medaillon unter der Pekannuss-Kruste**

Schnittlauchsoße | Sautierte Pfifferlinge | Tagliatelle  
34 €

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

Sauerrahm | Cornichons | Apfel | Zwiebeln | Frischer Dill  
Speck-Bohnen | Kartoffeln  
26 €

## VEGETARISCH | VEGAN

### **Schwabasiatisches Heckengäu-Linsencurry**

Kokos-Curry-Soße | Himalaya-Reis | Wokgemüse  
Kresse | Sprossen  
28 €

### **Couscous Andaluz**

Sofrito-Soße | Kichererbsen | Paprika | Aubergine | Minze  
28 €

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

### **Lasagne von Erdbeeren**

Karamellisierte Strudelblätter  
Frischkäse | Crumble | Minze  
14 €

### **Marinierter Beeren-Salat**

Joghurt-Panna Cotta | Mango-Sorbet | Crumble  
14 €

### **Affogato al Caffè**

Espresso | Vanilleeis  
5 €

### **Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet**

Frische Früchte | Rieslingsekt  
12 €

### **Kleine Käsevariation zum Wein**

15 €

**Wir freuen uns über Ihre Bewertung!**

Einfach den QR-Code scannen

