



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**

warne 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

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 vom Weinbergpfirsich

Karamellisierte Strudelblätter | Frischkäse
Zitronen-Basilikum Sorbet | 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

