



DAS KLEINE BISSCHEN MEHR

HERBST | WINTER

HERZLICH WILLKOMMEN



Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserer Restauration

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.



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag und Mittwoch

Ruhetag

Donnerstag bis Sonntag

11:30 bis 22:30 Uhr

Warme Küche jeweils bis 21:00 Uhr

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie immer auf unserer Website.

Feldbergweg 9 · 75428 Illingen-Schützingen

07043-9556 222 · info@restauration-zaiss.de · www.restauration-zaiss.de

FACEBOOK · INSTAGRAM · X · LINKEDIN · @RESTAURATIONZAISS

UNSERE MENÜKARTE

HERBST | WINTER

VORSPEISE

KLEINE SALATVARIATION ZAISS

Rohkostsalat, Kartoffelsalat, Blattsalate, Hausdressing, Kracherle

10€

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN GESCHMELZT

Brühe, Röstzwiebeln, Kartoffelsalat

als Vorspeise 10€ · als Hauptgericht 18€

CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE

Kürbis-Chutney, Honig, Pflücksalat

18€

REHTERRINE AUS DER BEHR'SCHEN JAGD

Birnen-Carpaccio, Pflücksalat, Preiselbeeren

19€



SUPPE

SCHWABASIATISCHE HOKKAIDO-CREMESUPPE

Kürbis-Chutney, Sprossen, Kräcker

10€

KRAFTBRÜHE VOM RIND

Leberknödel, Wurzelwerk, frische Kräuter

10€

FLEISCH

STUBENKÜKEN GEBACKEN NACH TANDOORI-ART

Raita, Aubergine, Sesam-Schupfnudeln

30€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Bratkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren, Kapern, Sardelle

32€

ZWIEBELROSTBRATEN

Trollinger-Soße, Spätzle, Brösel

32€

SCHWEINEFILET NACH JÄGERART

Pilzsoße, Pilzragout, Spätzle

29€

HALBE NOBIS ENTE

Orangen-Jus, Serviettenknödel, Holunderrotkraut

36€



WILD

REHRÜCKEN VON DER BEHR'SCHEN JAGD

Preiselbeerrahm, Semmelknödel, wilder Brokkoli, Preiselbeeren

40€

REHRAGOUT VON DER BEHR'SCHEN JAGD

Wacholderrahm, Semmelknödel, Herbstpilze, Preiselbeer-Birne

32€

F I S C H

KABELJAU POCHIERT

Schnittlauchsauce, Rahmsauerkraut, Kartoffel-Erbsen-Püree

34€

EDELFISCHE AUS DEM SUD

Mediterranes Gemüse, Kräuter, Rouille, Crostini

36€



VEGETARISCH | VEGAN

VEGETARISCHE MARONEN-RAVIOLI

Topinambur-Püree, Waldpilze, Petersilien-Soße

28€

VEGANES SCHWABASIATISCHES HECKENGÄU- LINSENCURRY

Kokos-Curry-Soße, Himalaya-Reis, Wokgemüse, Kresse, Sprossen

28€

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

VARIATION VON DER ZWETSCHGE

Sorbet, Crème brûlée, Ragout, kandierte Nüsse

14€

HERBSTBIRNE

Birnen-Püree, weißes Mousse au Chocolat, Tonkabohne, Walnuss

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

