ZAIß

RESTAURATION

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

Version B 15.10.2026

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€

FISCH

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