

Willkommen im Hotel Gasthof Ziegler



Hotel + Restaurant

88131 Lindau - Oberreitnau

Bodenseestraße 32

Warme Küche von 11.45 bis 13.45 und ab 18.00 bis 21:30 Uhr

Nachmittags von 14:00 bis 17.00 Uhr geschlossen

Alle Gästezimmer mit Klimaanlage, Dusche, WC, Selbstwahltelefon

WLAN Internetzugang, Zimmersafe und Flatscreen

Sauna in unserem Nachbarhaus

Montag und Dienstag Ruhetag

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, Sie hier im Gasthof Ziegler begrüßen zu dürfen.

Bereits seit 1910 befindet sich unser Haus in der vierten Generation im Familienbesitz. Tradition seit über 100 Jahren.

Gönnen Sie sich ein paar geruhsame Stunden, schalten Sie vom Alltag ab und lassen Sie sich einfach von uns verwöhnen.

Genießen Sie aus unserer Küche regionale Schmankerln frische Fische, Wild aus heimischen Wäldern und saisonbedingten Spezialitäten vom feinsten.

Frische Küche braucht Zeit.

Wir garantieren Ihnen, daß wir unsere Speisen unter größter Sorgfalt, absolut frisch und mit fachlichem Können für Sie zubereiten. Ob Fleisch, Fisch, Wild oder Gemüse, all unsere Waren beziehen wir frisch und vorrangig aus unserer Heimat, dem Allgäu und dem Bodenseegebiet

Es macht uns viel Freude Sie zu verwöhnen.

Für Allergiker haben wir ein extra Hinweisblatt, auf der Allergieauslöser und deren Vorkommen gekennzeichnet sind. Wir stellen unsere Suppen, Soßen, Salate und viele andere Dinge in unserer Küche selbst her und wissen was drin ist. Sollten Sie zum Beispiel an Zöliakie oder Laktose Intoleranz leiden, sagen Sie es uns, die Köche sagen Ihnen welches Gericht wir für Sie zubereiten können.

*Für unsere **kleinen Gäste** haben wir eine extra Karte oder du bestellst dir einen Räuberteller für 0 Euro und klast bei den anderen. Aber auch das gleiche wie Papa oder Mama kannst du haben und das zum halben Preis der großen Portion.*

Als Appetitanreger empfehlen wir Ihnen einen Aperitif

<i>Glas Sekt Hausmarke trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini weiß oder rot</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kir Royal Cassis mit Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Sekt mit Holunderblütenlikör</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Campari - Orange oder Soda</i>	<i>2 cl. 3,30 € / 4 cl. 4,80 €</i>	
<i>Sherry Sandeman medium Dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sherry Dry Seco</i>	<i>5 cl.</i>	<i>3,00 €</i>

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe *3,80 €*

Leberspätzlesuppe *3,80 €*

*Feines Rahmsüpple von geräuchertem
Fjordlachs und bunter Paprika* *4,50 €*

*Geräucherter Fjordlachs an kleinem buntem
Salatbukett und Kartoffelrösti* *10,80 €*

Täglich knackig frische Salate

Bunter Salatteller *4,50 €*

Großer Salatteller *7,00 €*

Fitnesssteller Pute:

Großer bunter Mixsalat mit Putenstreifen *10,50 €*

Fitnesssteller Champi:

*Großer bunter Mixsalat mit Ei und
panierten Champignons* *10,50 €*

Fitnesssteller Antipasti

Großer bunter Mixsalat mit Antipasti *11,50 €*

	<i>Portion klein / groß</i>
<i>Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller</i>	9,80 € / 12,50 €
<i>Grill und Pfannengerichte vom Schwein und Pute</i>	100 Gr. / 160 Gr.
<i>Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und buntem Salatteller</i>	10,50 € / 13,50 €
<i>Grillteller: Schweine und Putensteak mit Grillwurst Rauchspeck pikanter Soße Pommes frites und Salatteller</i>	11,50 € / 14,50 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten mit Pommes frites und Salatteller</i>	10,50 € / 13,50 €
<i>Zartes Schweinefilet mit feuriger Pfefferrahmsoße Champignons Kartoffelkroketten und Salatteller</i>	15,00 € / 18,50 €
<i>Zarte Truthahnsteaks an Früchte-Currysoße mit Butterreis und buntem Salatteller</i>	12,50 € / 15,50 €
<i>Schwabentöpfele</i>	
<i>Zarte Schweinefilets auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller</i>	16,00 € / 19,50 €

Rindersteaks

Unsere Steaks werden ausschließlich von der Rinderlende von Black Angus-Rindern geschnitten. Top Frischfleisch Qualität die in unserem Kühlraum in ca. 4 Wochen zu bestem Steakfleisch heranreift. Das Rohgewicht der Steaks ist 150 Gramm bei kleiner Portion und 200 Gramm bei großer Portion

*Rumpsteak Hofmeister Art
mit feiner Kräuterbutter Pommes frites
und Salatteller* *150 Gr. / 200 Gr.
19,50 € / 23,50 €*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller* *19,80 € / 23,80 €*

*Pfeffersteak
an feiner Cognacsoße mit bunten Pfefferkörnern
Butterreis und Salatteller* *20,50 € / 24,50 €*

*Knoblauchlende
mit Soße von frischem Knoblauch Champignons
Pommes frites und Salatteller* *20,50 € / 24,50 €*

Garstufen beim Steak, auf

<i>Deutsch</i>	<i>Englisch</i>	<i>Französisch</i>
<i>innen roh</i>	<i>rare</i>	<i>bleu</i>
<i>im Kern blutig</i>	<i>medium rare</i>	<i>saignant</i>
<i>rosa gebraten,</i>	<i>saftig medium</i>	<i>apoint</i>
<i>durch gebraten</i>	<i>well done</i>	<i>bien cuit</i>

*Bodenseefisch und Wild aus heimischen Wäldern –
Mehr Bio geht nicht!*

Portion klein / groß

*Feines Rehragout (ohne Bein) mit hausgemachten
Spätzle Preiselbeeren und Salatteller* 13,50 € / 16,50 €

*Zarte Rehmedaillons „Diana“
von Rücken und Keule an feiner Pilzrahmsoße mit
hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne* 20,50 € / 24,50 €

Bodenseefische frisch von unserem Berufsfischer Roland Stohr

Portion 140 Gr. / 200 Gr.

*Bodensee-Felchenfilet in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln und buntem Salat* 14,50 € / 18,50 €

*Zanderfilet Müllerin Art
mit Butterkartoffeln und buntem Salat* 18,50 € / 22,50 €

Bodenseefischteller:

*Dreierlei Filets von Zander Felchen und Barsch
in Butter gebraten mit Salzkartoffeln
und buntem Salat* 19,50 € / 23,50 €

*Gegrilltes Fjordlachsfilet an feiner Kräuterbutter
mit Salzkartoffeln und Salatteller* 18,50 € / 22,50 €

*Zum Nachtisch empfehlen wir
Süßes von hausgemachtem
und Schöller Mövenpick Eiscreme*

Portion klein / groß

<i>Gemischtes Eis</i>	<i>3,00 € / 4,00 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>3,50 € / 5,00 €</i>
<i>Eis und heiß</i>	
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>4,50 € / 6,50 €</i>
<i>Bananenbecher</i>	
<i>Vanilleeis mit Bananenstückchen</i>	
<i>Schokoladensoße und Sahne</i>	<i>4,50 € / 6,50 €</i>
<i>Aus Omas Küche</i>	
<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Kirsche</i>	<i>8,50 €</i>
<i>„Der Nussknacker“</i>	
<i>Walnuss- und Vanilleeis mit knackigen Nüssen</i>	
<i>Karamellsoße und Sahne</i>	<i>5,00 € / 7,00 €</i>
<i>Topfenpalatschinken auf Himbeer- Apfelmarkspiegel und Vanilleeis</i>	<i>4,80 € / 8,80 €</i>
<i>„Eierlikör Becher“</i>	
<i>Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	<i>4,80 € / 6,80 €</i>

*Saisonbedingte und Mini Desserts finden Sie auf unserer
Tages oder Spezialitätenkarte*

Vesperkarte ab 17.00 Uhr

Zum Vesper hausgemachtes aus
unserer Wurstküche

Portion klein / groß

Paar Hausmacher Schüßling mit Brot ¹⁺² 4,00 €

Hausgemachte Bratensulz mit Brot
nach Oma Zieglers Rezept (ohne Sulzenpulver) 8,80 €
(Nur in der Sommerzeit oder auf Vorbestellung)

Pikanter Wurstsalat von hausgemachtem Leberkäse ¹⁺²
Zwiebelringen Gurken und Tomaten dazu Brot 6,00 € / 8,00 €

Schweizer Wurstsalat von hausgemachtem Leberkäse
Emmentaler Zwiebelringen Gurken und Tomaten dazu Brot ¹⁺² 6,50 € / 8,50 €

Kalbsbratwurst (Nackede) mit Salat ¹⁺² 6,80 € / 8,80 €

Hausgemachter Leberkäse warm oder kalt an buntem Salat ¹⁺² 6,80 € / 8,80 €

Gerichte mit 1 oder 2 gekennzeichnet sind mit Phosphat oder Nitrit Pökelsalz
hergestellt