

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 21:00 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 kauft bei den anderen. Aber auch das gleiche wie Papa oder Mama kannst du haben und das zum halben Preis der großen Portion.

Woher kommt was?

Qualität und Nachhaltigkeit im Gasthof Ziegler

Es ist uns sehr wichtig dass die in unserem Betrieb verwendeten Produkte vorwiegend aus unserer Region stammen.

Wir möchten Ihnen die Qualität und die Vielfalt unserer heimischen Lebensmittel näher bringen.

Wir beziehen unser Fleisch von der Landmetzgerei Adolf Baur aus Ronsberg im Allgäu. Der DLG Prämierte Betrieb wird in 4. Generation geführt und ist für seine Spitzenqualität von Fleisch und Wurstwaren bekannt. Schweine, Kühe und Puten stammen alle samt von Landbauern rund um Ronsberg und werden von der Metzgerei Baur selbst geschlachtet und weiterverarbeitet.



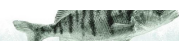
Unser Obst, Gemüse und Salate bekommen wir vorwiegend von der Insel Reichenau im Bodensee.

Täglich sind hier die Fahrzeuge der Firma Früchte Jork unterwegs um uns mit frischen Produkten zu versorgen.



Die heimischen Bodensee Fische wie Felchen, Zander, Barsch, Hecht und Forelle. Bekommen wir vom Berufsfischer Roland Stohr aus Wasserburg geliefert.

Fischerei Roland Stohr



Die beiden Jäger Fritz Brombeiß und Karl-Heinz Hund versorgen uns mit feinstem Reh-Wild aus den Wäldern um Oberreitnau. Zerlegt wird es dann von uns hier vor Ort und im Kühlhaus ca. eine Woche zum reifen gelagert.



Das Familienunternehmen Steinhauser aus Kressbronn liefert uns Prämierte Edelbrände aus eigener Produktion und Weine vom Bodensee aus den Weinanbaugebiete Nonnenhorn, Hagnau und Meersburg.

STEINHAUSER
ALTE BODENSEE HAUSBRENNEREI

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 *4,50 €*

Leberspätzlesuppe *4,50 €*

*Feines Rahmsüpple von geräuchertem
Fjordlachs und bunter Paprika* *6,00 €*

*Geräucherter Fjordlachs an kleinem buntem
Salatbukett und Kartoffelrösti* *13,20 €*

Täglich knackig frische Salate

Bunter Salatteller *5,00 €*

Großer Salatteller *7,70 €*

*Fitnesssteller Pute:
Großer bunter Mixsalat mit Putenstreifen* *11,80 €*

*Fitnesssteller Champi:
Großer bunter Mixsalat mit Ei und
panierten Champignons* *11,80 €*

Portion klein / groß

*Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten
Zwiebeln und buntem Salatteller*

10,50 € / 13,50 €

Grill und Pfannengerichte vom Schwein und Pute

100 Gr. / 160 Gr.

*Champignonrahmschnitzel mit
Spätzle und buntem Salatteller*

15,80 € / 18,80 €

*Grillteller: Schweine und Putensteak mit Grillwurst
Rauchspeck pikanter Soße
Pommes frites und Salatteller*

16,20 € / 19,20 €

*Paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten
mit Pommes frites und Salatteller*

15,50 € / 18,50 €

*Zartes Schweinefilet mit feuriger Pfefferrahmsoße
Champignons Kartoffelkroketten
und Salatteller*

18,80 € / 21,80 €

*Zarte Truthahnsteaks an Champignonrahmsoße
mit Spätzle und buntem Salatteller*

16,50 € / 19,50 €

*Zarte Truthahnsteaks an Früchte-Currysoße
mit Butterreis und buntem Salatteller*

16,80 € / 19,80 €

Schwabentöpfele

*Zarte Schweinefilets auf Kässpätzle
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller*

19,80 € / 22,80 €

Hinweis:

Bei den meisten Gerichten bekommen Sie unseren sehr beliebten bunten Salatteller mit 4 verschiedenen Sorten an Rohkostsalaten mit dazu, dieser muss nicht zusätzlich bestellt werden 😊. Bleiben Sie Gesund!

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

<i>Rumpsteak Hofmeister Art mit feiner Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller</i>	<i>150 Gr. / 200 Gr. 23,80 € / 27,80 €</i>
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	<i>24,80 € / 28,80 €</i>
<i>Pfeffersteak an feiner Cognacsoße mit bunten Pfefferkörnern Butterreis und Salatteller</i>	<i>25,00 € / 29,00 €</i>
<i>Knoblauchlende mit Soße von frischem Knoblauch Champignons Pommes frites und Salatteller</i>	<i>25,00 € / 29,00 €</i>

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, durch gebraten</i>	<i>saftig medium well done</i>	<i>apoint bien cuit</i>

Wild aus heimischen Wäldern – Mehr Bio geht nicht!

	<i>Portion klein / groß</i>
<i>Feines Rehragout (ohne Bein) mit hausgemachten Spätzle Preiselbeeren und Salatteller</i>	<i>16,80 € / 19,80 €</i>
<i>Zarte Rehmedaillons „Diana“ von Rücken und Keule an feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne</i>	<i>23,80 € / 27,80 €</i>

Bodenseefische frisch von unserem Berufsfischer Roland Stohr

	<i>Portion 140 Gr. / 200 Gr.</i>
<i>Zanderfilet Müllerin Art mit Butterkartoffeln und buntem Salat</i>	<i>20,80 € / 24,80 €</i>
<i>Bodenseefischteller: Dreierlei Filets von Zander Hecht und Barsch in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und buntem Salat</i>	<i>21,50 € / 25,50 €</i>

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

Portion klein / groß

<i>Gemischtes Eis</i>	<i>3,60 € / 4,60 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>3,90 € / 5,70 €</i>
<i>Eis und heiß</i>	
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>5,20 € / 7,20 €</i>
<i>Bananenbecher</i>	
<i>Vanilleeis mit Bananenstückchen</i>	
<i>Schokoladensoße und Sahne</i>	<i>5,20 € / 7,20 €</i>
<i>Aus Omas Küche</i>	
<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Warmes Schokoladen-Soufflé mit Erdnuss-Karamelleis und Früchtegarnitur</i>	<i>9,00 €</i>
<i>„Der Nussknacker“</i>	
<i>Walnuss- und Vanilleeis mit knackigen Nüssen</i>	
<i>Karamellsoße und Sahne</i>	<i>5,60 € / 7,60 €</i>
<i>Topfenpalatschinken auf Himbeer- Apfelmarkspiegel und Vanilleeis</i>	<i>5,50 € / 9,50 €</i>
<i>„Eierlikör Becher“</i>	
<i>Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	<i>5,20 € / 7,20 €</i>

Vesperkarte ab 17.00 Uhr

*Zum Vesper hausgemachtes aus
unserer Wurstküche*

Portion klein / groß

Paar Hausmacher Schübling mit Brot ¹⁺² 4,50 €

Pikanter Wurstsalat von hausgemachtem Leberkäse ¹⁺²
Zwiebelringen Gurken und Tomaten dazu Brot 8,50 € / 10,50 €

Schweizer Wurstsalat von hausgemachtem Leberkäse
Emmentaler Zwiebelringen Gurken und Tomaten dazu Brot ¹⁺² 8,80 € / 10,80 €

Kalbsbratwurst (Nackede) mit Salat ¹⁺² 8,20 € / 10,20 €

Hausgemachter Leberkäse warm oder kalt an buntem Salat ¹⁺² 8,50 € / 10,50 €

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