

Willkommen im Hotel Gasthof Ziegler



*Hotel + Restaurant
Bodenseestraße 32
88131 Lindau - Oberreitnau*

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

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 welchem 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 Kinderkarte –
oder du bestellst dir einen Räuberteller für 0 Euro und räuberst bei den
Erwachsenen.*

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.

Gerne möchten wir Ihnen die Qualität und die Vielfalt unserer heimischen Lebensmittel näherbringen.

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.



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.



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 und Vorspeisen

<i>Schwäbische Flädlesuppe</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Leberspätzlesuppe</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Feines Rahmsüpple von geräuchertem Fjordlachs und bunter Paprika</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Geräucherter Fjordlachs an kleinem buntem Salatbukett und Kartoffelrösti</i>	<i>13,80 €</i>

Salate

<i>Bunter Salatteller</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Großer bunter Salatteller</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Fitnesssteller Pute</i>	
<i>Großer bunter Mixsalat mit Putenstreifen</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Fitnesssteller Champi</i>	
<i>Großer bunter Mixsalat mit Ei und panierten Champignons</i>	<i>13,50 €</i>

	<i>Portion klein / groß</i>
<i>Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller*</i>	11,80 € / 13,80 €
<i>Grill und Pfannengerichte vom Schwein und Pute</i>	100 Gr. / 160 Gr.
<i>Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und buntem Salatteller*</i>	17,30 € / 19,80 €
„Grillteller“	
<i>Schweine und Putensteak mit Grillwurst Rauchspeck pikanter Soße Pommes frites und buntem Salatteller*</i>	18,00 € / 20,50 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten mit Pommes frites und buntem Salatteller*</i>	17,30 € / 19,80 €
<i>Zartes Schweinefilet mit feuriger Pfefferrahmsoße Champignons Kartoffelkroketten und buntem Salatteller*</i>	21,00 € / 23,50 €
<i>Zarte Truthahnsteaks an Champignonrahmsoße mit Spätzle und buntem Salatteller*</i>	19,50 € / 22,50 €
<i>Zarte Truthahnsteaks an Früchte-Currysoße mit Butterreis und buntem Salatteller*</i>	19,50 € / 22,50 €
„Schwabentöpfe“	
<i>Zarte Schweinefilets auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller*</i>	21,80 € / 23,80 €

*Bei denen mit * gekennzeichneten Gerichten bekommen Sie unseren sehr beliebten bunten Salatteller mit 4 verschiedenen Sorten an Rohkostsalaten mit dazu, dieser muss nicht zusätzlich bestellt werden. 😊*

Rindersteaks

Unsere Steaks werden ausschließlich von der Rinderlende von Black Angus-Rindern geschnitten. Top Frischfleischqualität 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.

150 Gr. / 200 Gr.

*Rumpsteak Hofmeister Art
mit feiner Kräuterbutter Pommes frites
und buntem Salatteller **

26,00 € / 29,00 €

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller**

26,80 € / 29,80 €

*Pfeffersteak
an feiner Cognacsoße mit bunten Pfefferkörnern
Butterreis und buntem Salatteller**

26,80 € / 29,80 €

*Knoblauchlende
mit Soße von frischem Knoblauch Champignons
Pommes frites und Salatteller**

26,80 € / 29,80 €

Garstufen beim Steak

*Deutsch
innen roh
im Kern blutig
rosa gebraten,
durch gebraten*

*Englisch
rare
medium rare
saftig medium
well done*

*Französisch
bleu
saignant
a point
bien cuit*

Wild aus heimischen Wäldern – Mehr Bio geht nicht!

Portion klein / groß

*Feines Rehragout (ohne Bein) mit hausgemachten Spätzle Preiselbeeren und buntem Salatteller**

19,90 € / 22,50 €

*Zarte Rehmedaillons „Diana“
von Rücken und Keule an feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne*

24,50 € / 28,50 €

Bodenseefische frisch von unserem Berufsfischer Roland Stohr

*Zanderfilet „Müllerin Art“
mit Butterkartoffeln und buntem Salat**

22,50 € / 25,50 €

*Fischteller „Bodensee Art“
Dreierlei Filets von Zander Hecht und Barsch
in Butter gebraten mit Salzkartoffeln
und buntem Salatteller**

23,50 € / 26,50 €

Zum Nachtisch empfehlen wir Süßes von Hausgemachtem und Eiscreme

Eis

Portion klein / groß

Gemischtes Eis 4,40 € / 5,40 €

Gemischtes Eis mit Sahne 4,90 € / 6,40 €

*„Eis und heiß“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne* 6,20 € / 8,20 €

*„Bananenbecher“
Vanilleeis mit Bananenstückchen
Schokoladensoße und Sahne* 6,20 € / 8,20 €

Aus Omas Küche

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Apfelmus 10,80 €

*Warmes Schokoladen-Soufflé mit Haselnusseis
und Früchtegarnitur* 10,50 €

*„Der Nussknacker“
Walnuss- und Vanilleeis mit knackigen Nüssen
Karamellsoße und Sahne* 6,50 € / 8,50 €

*Topfenpalatschinken auf Himbeer-
Apfelmarkspiegel und Vanilleeis* 7,80 € / 10,80 €

*„Eierlikörbecher“
Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne* 6,20 € / 8,20 €

Vesperkarte

Hausgemachtes aus unserer Wurstküche

Portion klein / groß

<i>Paar Hausmacher Schüßling mit Brot</i> ¹⁺²	5,50 €
<i>Pikanter Wurstsalat von hausgemachtem Leberkäse</i> ¹⁺² <i>Zwiebelringen Gurken und Tomaten dazu Brot</i>	9,80 € / 11,80 €
<i>Schweizer Wurstsalat von hausgemachtem Leberkäse</i> ¹⁺² <i>Emmentaler Zwiebelringen Gurken und Tomaten dazu Brot</i>	10,20 € / 12,20 €
<i>Kalbsbratwurst (Nackede) mit Salat</i> ¹⁺²	9,50 € / 11,50 €
<i>Hausgemachter Leberkäse warm oder kalt an buntem Salatteller</i> ¹⁺²	9,80 € / 11,80 €

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