Servus und Grüß Gott im

HOTEL & RESTAURANT

ZIEGLER

seit 1910

Bei uns genießen Sie die

warme Küche von

11:30 Uhr bis 13:45 Uhr

sowie von

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr.

Unser Restaurant schließt um 23:00 Uhr.

Montag und Dienstag ist Ruhetag.

Gastfreundschaft in 4. Generation

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie hier in unserem Hotel & Restaurant Ziegler begrüßen zu dürfen. Bereits seit 1910 befindet sich unser Haus in der vierten Generation im Familienbesitz. Tradition und Gastfreundschaft seit über 115 Jahren. Genießen Sie aus unserer Küche regionale Produkte wie frischen Fisch, Wild aus heimischen Wäldern und saisonale Spezialitäten.

Frische Küche braucht Zeit.

Wir garantieren Ihnen, dass wir unsere Speisen unter größter Sorgfalt 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 Freude Sie zu verwöhnen

Für Allergiker haben wir ein 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.

Besuchen Sie uns auf Social Media und verpassen keine Aktionen mehr.

@hotelgasthofziegler

Gasthof Ziegler
Hotel & Restaurant

Gastfreundschaft in 4. Generation

Aperitif

Glas Sekt Hausmarke trocken	0,10l	3,60 EUR
Martini weiß oder rot	0,05l	3,70 EUR
Bodensee Hugo	0,25l	7,10 EUR
Lillet Wildberry	0,25l	7,10 EUR
Aperol Spritz	0,25l	7,10 EUR
Campari Orange oder Soda	0,02l	3,80 EUR
Campari Orange oder Soda	0,04l	6,20 EUR
Sherry Sandeman medium Dry	0,05l	3,60 EUR
Sherry Dry Secco	0,05l	3,40 EUR

Auszug Edelbrände Steinhauser Kressbronn

Bodensee Willi No.1 Williams Christ Birnenbrand mit Fruchtauszug 38 % Vol.	0,02l	4,50 EUR
Bodensee „Cöxle“ Apfelbrand mit Fruchtauszug 38 % Vol.	0,02l	4,50 EUR
Bodensee Himbeergeist 40 % Vol.	0,02l	4,50 EUR
Bodensee Alte Zwetschge im Holzfass gereift 40 % Vol.	0,02l	4,50 EUR
Bodensee Marillengeist 33 % Vol.	0,02l	4,50 EUR
Bodensee Honig-Willi 33 % Vol.	0,02l	4,50 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation

Vorspeisen

Schwäbische Flädlesuppe	5,80 EUR
Leberspätzlesuppe	5,80 EUR
Fjordlachssuppe Feines Rahmsüpple von geräuchertem Fjordlachs und bunter Paprika	6,90 EUR
Geräucherter Fjordlachs an kleinem bunten Salatbukett und Kartoffelrösti	13,80 EUR

Salate

Kleiner bunter Salatteller mit vier verschiedenen Rohkostsalaten	6,00 EUR
Großer bunter Salatteller mit vier verschiedenen Rohkostsalaten	9,00 EUR

Zu unserem **großen bunten Salatteller** servieren wir dazu

- gebackene Champignons und Ei + 5,50 EUR
- gegrillte Putenstreifen + 5,50 EUR
- Zanderknusperle mit Remouladensoße + 8,50 EUR
- Rauchlachs und Hüttenkäse + 8,50 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation

Zieglers Klassiker

Grillteller
Schweine und Putensteak mit Grillwurst Rauchspeck
pikanter Soße Pommes frites
und kleiner bunter Salatteller 20,00 EUR / 22,50 EUR

Paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne gebraten
Pommes frites und kleiner bunter
Salatteller 17,30 EUR / 19,80 EUR

Zartes Schweinefilet mit feuriger Pfefferrahmsoße
Champignons Kartoffelkroketten und
kleinem bunten Salatteller 22,50 EUR / 24,50 EUR

Zarte Truthahnsteaks an Champignonrahmsoße
mit Spätzle und kleinem
bunten Salatteller 20,50 EUR / 23,50 EUR

Zarte Truthahnsteaks an Früchte-Currysoße
mit Butterreis und kleinem
bunten Salatteller 20,50 EUR / 23,50 EUR

Schwabentöpfle
Zarte Schweinefilets auf Kässpätzle mit
Röstzwiebeln und kleinem
bunten Salatteller 22,80 EUR / 24,80 EUR

Allgäuer Kässpätzle mit geschmelzten
Zwiebeln und kleinem bunten Salatteller 12,50 EUR / 14,50 EUR

Gemüse-Thaicurry-Bowl → auch vegan erhältlich
buntes Gemüse in fruchtig pikanter Currysoße
mit Basmatireis und kleinem bunten Salatteller 19,50 EUR

- gegrillte Putenstreifen 100g + 5,50 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation

Rindersteaks

Unsere Steaks werden aus dem Rinderrücken geschnitten und stammen ausschließlich von Rindern aus der Region. Hochwertige Fleischqualität welches in unserem Kühlraum in ca. vier Wochen zu bestem Steakfleisch heranreift.

Rumpsteak Hofmeister-Art
mit feiner Kräuterbutter
und Pommes frites
und kleinem bunten Salatteller

150g	200g	250g
27,00 EUR	30,00 EUR	35,00 EUR

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle
und kleinem bunten Salatteller

150g	200g	250g
27,80 EUR	30,80 EUR	35,80 EUR

Pfeffersteak an feiner
Cognacsoße mit bunten
Pfefferkörnern Butterreis und
kleinem bunten Salatteller

150g	200g	250g
27,80 EUR	30,80 EUR	35,80 EUR

Garstufen beim Steak

Deutsch	Englisch	Französisch
innen roh	rare	bleu
im Kern blutig	medium rare	saignant
rosa gebraten	medium	apoint
durch gebraten	well done	bien cuit

Gastfreundschaft in 4. Generation

Wild aus heimischen Wäldern

Feines Rehragout (ohne Bein) mit hausgemachten Spätzle Preiselbeeren und kleinem bunten Salatteller — 20,50 EUR / 23,50 EUR

Zarte Rehmedaillons „Diana“ von Rücken und Keule an feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne — 26,50 EUR / 29,50 EUR

Spezialitäten aus See und Meer

Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und kleinem bunten Salatteller — 23,50 EUR / 26,50 EUR

Wolfbarschfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und kleinem bunten Salatteller — 23,50 EUR / 26,50 EUR

Gerne dürfen Sie auch beide Fische als Duett kombinieren.

Brotzeit

Paar Hausmacher Schübling mit Semmel — 7,00 EUR

Pikanter Wurstsalat von hausgemachtem Leberkäs Zwiebelringen Gurken Tomaten dazu Semmel — 11,00 EUR / 13,00 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation

Schweizer Wurstsalat von
hausgemachtem Leberkäs Emmentaler
Zwiebelringen Gurken Tomaten
dazu Semmel 11,50 EUR / 13,50 EUR

Wirtshaus Maultaschen
mit geschmelzten Zwiebeln an
kräftiger Bratensoße und
gemischtem Salat 16,50 EUR

Kalbsbratwurst (Nackede) mit
gemischtem Salat 11,50 EUR / 13,50 EUR

Auf dem Grill gebratener Leberkäse (warm/kalt)
mit gemischtem Salat 11,50 EUR / 13,50 EUR
(Mit Spiegelei +1,50 EUR)

Happy End

Gemischtes Eis 4,40 EUR / 5,40 EUR

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

Heiße Liebe
Bourbon Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Sahne 6,50 EUR / 8,50 EUR

Bananenbecher
Bourbon Vanilleeis mit Bananenstückchen
Schokoladensoße und Sahne 6,50 EUR / 8,50 EUR

Nussbecher
Walnuss- und Bourbon Vanilleeis
mit knackigen Nüssen
Karamellsoße und Sahne 6,50 EUR / 8,50 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation

Eierlikörbecher Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	6,50 EUR / 8,50 EUR
Apfeltarte mit hausgemachtem Vanille- Eisparfait und Fruchtgarnitur	9,50 EUR
Kaiserschmarrn mit Bourbon Vanilleeis und Apfelmus	13,50 EUR

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme	3,70 EUR
Kaffee Creme groß/Kanne	5,50 EUR
Milchkaffee	3,80 EUR
Latte Macchiato	4,00 EUR
Cappuccino	3,90 EUR
Espresso einfach/doppelt	2,90 EUR / 4,60 EUR
Espresso Macchiato einfach/doppelt	3,20 EUR / 4,70 EUR
Espresso mit Amaretto	4,30 EUR
Espresso „Affogato“ mit Vanilleeis	4,30 EUR
Heiße Schokolade	4,40 EUR

Teespezialtitäten

Portion Tee (Grüner, Pfefferminz, Fenchel, Kamille, Schwarz, Kräuter)	3,40 EUR
Portion Tee mit Rum	3,80 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation