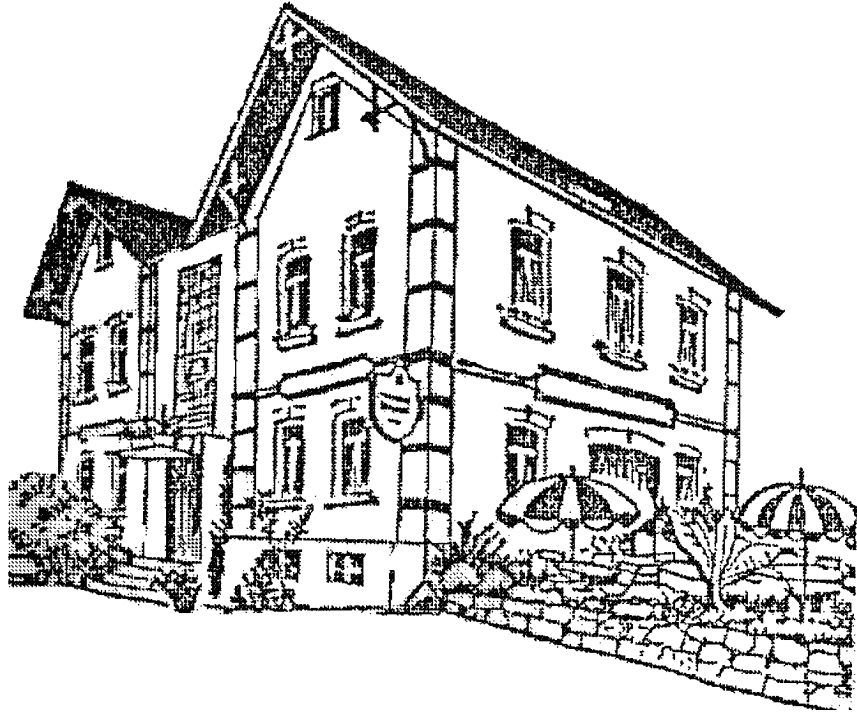


Speisekarte



Gasthof

Ziegler

Hotel + Restaurant

88131 Lindau - Oberreitnau

Bodenseestraße 32

Über 90 Jahre Tradition

*Warme Küche von 11.30 bis 13.45
und ab 18.00 Uhr*

Nachmittags von 14.00 bis 17.00 geschlossen
*Gästezimmer mit Dusche, WC, Selbstwahltelefon
Internetanschluss, Zimmersafe und Sat-TV*

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 dritten Generation im Familienbesitz.

Gönnen Sie sich ein paar geruhsame Stunden, schalten Sie vom Alltag ab und lassen Sie sich einfach von uns verwöhnen. Unsere Speisekarte bietet Ihnen von gepflegten Getränken über bürgerliche, sowie Gourmetspeisen nahezu alles.

Als besondere Schmankerln empfehlen wir Ihnen unsere Bodenseefisch- und saisonbedingten Spezialitäten.

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.

Als Appetitanreger empfehlen wir Ihnen einen Aperitif

<i>Glas Sekt Hausmarke trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Martini weiß oder rot</i>	<i>5 cl.</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kir Royal Cassis mit Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Sekt mit Holunderblütenlikör</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Campari - Orange oder Soda</i>	<i>2 cl. 2,60 € / 4 cl. 3,70 €</i>	
<i>Sherry Sandeman medium Dry</i>	<i>5 cl.</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Sherry Dry Seco</i>	<i>5 cl.</i>	<i>2,30 €</i>

Vegetarisches, Teig und Eierspeisen

Portion

klein / groß

*Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten
Zwiebeln und buntem Salatteller*

7,20 € / 8,80 €

*Schwäbische Maultaschen (Fleisch - Spinatfüllung)
an feiner Sahnesoße mit Zwiebeln und geriebenem Käse
Salzkartoffeln und buntem Salat*

6,90 € / 8,90 €

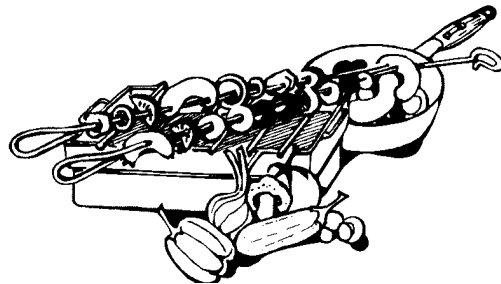
*Vegetarische Maultaschen an feinem Sahnesößle
mit Zwiebeln und geriebenem Käse
dazu Salzkartoffeln und bunter Salatteller*

6,90 € / 8,90 €

*Hausgemachte Nudeln an feiner Sahnesoße
mit Gemüse Champignons und buntem Salat*

7,50 € / 9,50 €

Grill und Pfannengerichte vom Schwein



**Portion
klein / groß**

*Champignonrahmschnitzel mit
Spätzle und buntem Salatteller*

7,90 € / 9,90 €

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

7,90 € / 9,90 €

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

7,90 € / 9,90 €

Schwäbischer Lendenteller:

*Zarte Schweinelendchen bedeckt mit Gemüse
Champignonrahmsoße und Hollandaise
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle*

11,50 € / 14,80 €

*Zartes Schweinefilet mit feuriger Pfefferrahmsoße
Champignons Kartoffelkroketten und Salatteller*

11,50 € / 14,80 €

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe 3,00 €

Leberspätzlesuppe 3,00 €

*Feines Rahmsüpple von hausgebeiztem Lachs
und geräuchertem Mauritius Marlin* 3,60 €



Unsere Hausspezialität:

*Geräucherter Mauritius Marlin und hausgebeizter
Schwedischer Wildlachs an kleinem Blattsalat
und Knoblauchtoast* 8,60 €

Täglich knackig frische Salate

Bunter Salatteller 3,50 €

Großer Salatteller 4,80 €

*Fitnessteller Pute:
Großer bunter Mixsalat
mit Putenstreifen* 7,80 €

*Fitnessteller Champi:
Großer bunter Mixsalat
mit Ei und panierten Champignons* 7,80 €

*Fitnessteller Mozzarella:
Großer bunter Mixsalat
mit gebackenen Mozzarella Sticks* 8,50 €

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

Zartes vom Truthahn

*Zarte Truthahnsteaks mit Champignonrahmsoße
und hausgemachten Spätzle und Salatteller*



8,50 € / 10,90 €

*Zarte Truthahnsteaks an feiner Früchte-Currysoße
als Beilage Reis und Salatteller*

8,90 € / 12,50 €

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 140 Gramm bei kleiner Portion und 200 Gramm bei großer Portion



**Portion
klein/ groß**

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

13,50 € / 17,50 €

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller*

13,90 € / 17,90 €

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

14,10 € / 18,50 €

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

14,10 € / 18,50 €

Garstufen beim Steak, auf

Deutsch

innen roh

im Kern blutig

rosa gebraten, saftig

durch gebraten

Englisch

rare

medium rare

medium

well done

Französisch

bleu

saignant

a point

bien cuit

Unser Rehwild beziehen wir ausschließlich frisch und von heimischen Jägern

	Portion klein / groß
Feines Rehragout (ohne Bein) mit hausgemachten Spätzle Preiselbeeren und Salatteller	10,50 € / 13,50 €
Zarte Rehmedaillons „Diana“ von Rücken und Keule an feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne	14,50 € / 18,50 €



Bodenseefische täglich frisch von unserem Berufsfischer Jens Schmidt

Bei schlechtem Fang, verarbeiten wir statt Felchen Forellenfilet

Ganzes Bodenseefelchen Müllerin Art (ca. 350 gr.) mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller	15,50 €
Bodensee-Felchenfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und buntem Salat	10,50 € / 14,50 €
Bodensee-Felchenfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und buntem Salat	10,80 € / 14,80 €
Bodensee-Zanderfilet Müllerin Art mit Butterkartoffeln und buntem Salat	12,80 € / 16,90 €
Bodenseefischteller: Dreierlei Filets von Zander Felchen und Barsch in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und buntem Salat	12,80 € / 16,90 €

Zum Nachtisch empfehlen wir



Süßes von Hausgemachtem und Schöller - Mövenpick Eiscreme

Portion klein / groß

<i>Gemischtes Eis</i>		<i>2,00 € / 2,80 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>		<i>2,40 € / 3,30 €</i>
<i>Eis und heiß</i>		<i>3,30 € / 4,40 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>		
<i>Bananenbecher</i>		<i>3,30 € / 4,40 €</i>
<i>Vanilleeis mit Bananenstückchen</i>		
<i>Schokoladensoße und Sahne</i>		
<i>Sweet Dream</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Schoko und Vanilleeis auf spanischem Mandelkuchen und Obstsalat</i>		
<i>Aus Omas Küche</i>		
<i>Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Kirschen</i>		<i>5,20 €</i>
<i>Schwarzwälderkersch Symphonie</i>		
<i>Vanille und Schokoeis mit Kirschwasser Mandelkuchen Kirschen und Sahne</i>		<i>4,80 €</i>
<i>Dreierlei hausgemachtes Mousse</i>		<i>3,70 € / 5,20 €</i>
<i>an Himbeermarkspiegel mit Sahnetupfer und Früchten</i>		
<i>Topfenpalatschinken auf Himbeer- Apfelmarkspiegel und Vanilleeis</i>		<i>3,20 € / 5,50 €</i>
<i>Gemischter Dessertteller</i>		<i>7,50 €</i>
<i>von hausgemachtem Eisparfait Schokoladen Mousse Topfenpalatschinken und frischen Früchten</i>		

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