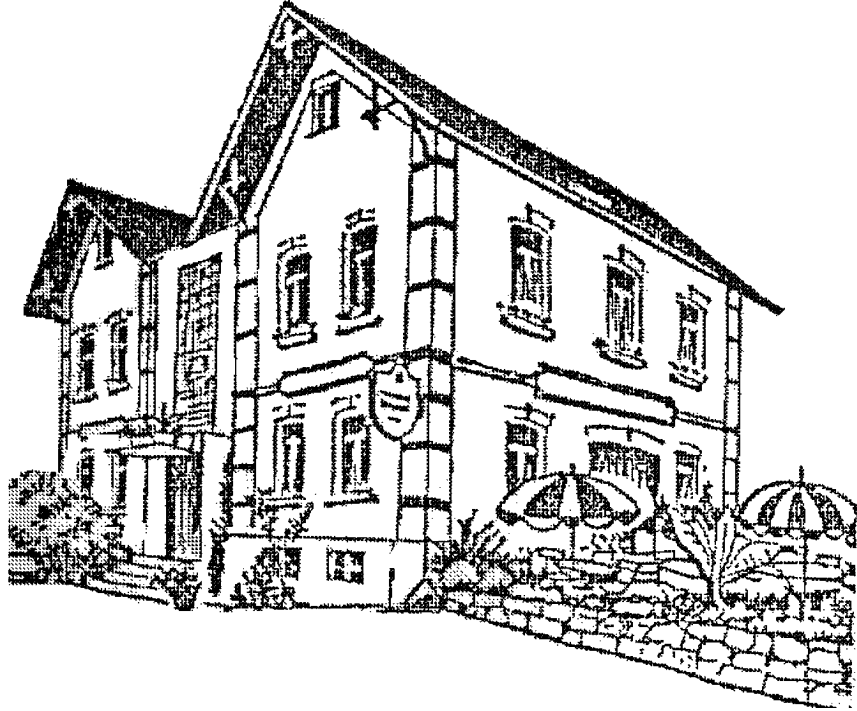


# *Menukaart*



## *Gasthof* **Ziegler**

*hotel + restaurant*

*88131 Lindau - Oberreitnau*

*Bodenseestrasse 32*

***Sinds 1910 voor het welzijn van onze gasten***

*Warme keuken van 11.30 tot 13.45*

*en 18.00*

***'s middags gesloten van 14.00 tot 17.00***

*Kamers met douche, WC, eigen telefoonaansluiting*

*internetaansluiting, kamersafe en sat-TV*

***Dinsdag gesloten***

## *Geachte gast,*

*wij verheugen ons u hier in Gasthof Ziegler te mogen verwelkomen. Al sinds 1910 is ons etablissement in de derde generatie familiebezit.*

*Gunt u zichzelf een paar behaaglijke uurtjes, vergeet de dagelijkse sleur even en laat u zich gewoon door ons verwennen. Onze menukaart biedt u bijna alles, van verzorgde drankjes, gerechten uit de Duitse keuken tot spijzen voor fijnproevers.*

*Als bijzondere lekkernij kunnen wij onze Bodensee-vis en seizoengebonden specialiteiten aanbevelen.*


*Wij garanderen u dat wij onze gerechten met de grootst mogelijke zorg, absoluut vers en vakkundig voor u bereiden. Of het nu vlees, vis, wild of groente is, al onze waren kopen wij vers en in eerste instantie in onze eigen streek, de Allgäu en het gebied rond de Bodensee.*

### ***Om de eetlust op te wekken bevelen wij u een aperitief aan***

#### ***Nr.***

<i>1 Glas sekt huiskmerk droog</i>	<i>0,1l 2,50 €</i>
<i>2 Martini wit of rood</i>	<i>5 cl. 2,20 €</i>
<i>3 Kir Royal Cassis met sekt</i>	<i>0,1l 3,20 €</i>
<i>4 Sekt met likeur van vlierbesbloesem</i>	<i>0,1l 3,20 €</i>
<i>5 Campari - jus of soda</i>	<i>2 cl. 2,60 € / 4 cl. 3,70 €</i>
<i>6 Sherry Sandeman medium dry</i>	<i>5 cl. 2,30 €</i>
<i>7 Sherry Dry Seco</i>	<i>5 cl. 2,30 €</i>

## Soepen

- |                                                                     |                                                                                    |        |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 8 Schwäbische Flädle-soep<br>(Flädle: soort pannenkoek)             |  | 3,00 € |
| 9 Lever-Spätzle-soep                                                |                                                                                    | 3,00 € |
| 10 Fijne roomsoep van zelfgemaarnee<br>en gerookte Mauritius marlin |                                                                                    | 3,60 € |

## Onze specialiteit van het huis:

- |                                                                                                            |  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|
| 11 Gerookte Mauritius marlin en eigengemaarnee<br>Zweedse wilde zalm met kleine bladsalad en knoflooktoost |  | 8,60 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|

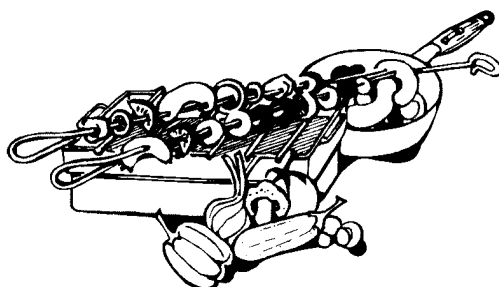
Dagelijks knapperig verse salades en groente

- |                                                                                                      |  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|
| 12 Gemengde saladeschotel                                                                            |  | 3,50 € |
| 13 Grote saladeschotel                                                                               |  | 4,80 € |
| 14 Fitnessschotel kalkoen:<br>Grote gemengde saladeschotel met kalkoenreepjes                        |  | 7,80 € |
| 15 Fitnessschotel champi:<br>Grote gemengde saladeschotel met ei en gepaneerde champignons           |  | 7,80 € |
| 16 Fitnessschotel Mozzarella:<br>Grote gemengde saladeschotel met ei en gepaneerde Mozzarella Sticks |  | 8,50 € |

## Vegetarische, deeg- en eiergerechten

- |                                                                                                                                                  | Portie<br>klein / groot |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 17 Schwäbische kaas-Spätzle met zacht gebakken<br>uien en gemengde salade                                                                        | 7,20 € / 8,80 €         |
| 18 Schwäbische Maultaschen ( vlees – spinazievulling )<br>in een fijne slagroomsaus met groenten,<br>gekookte aardappelen en een gemengde salade | 6,90 € / 8,90 €         |
| 19 Vegetarische Maultaschen in een fijn slagroomsausje<br>met uien en geraspte kaas, daarbij gekookte aardappelen<br>en een saladeschotel        | 6,90 € / 8,90 €         |
| 20 Zelf bereide noedels in een fijne slagroomsaus<br>met groenten, champignons en een gemengde salade                                            | 7,50 € / 9,50 €         |

**Grill- en pangerechten  
van het varken**



**Portie  
klein / groot**

- 21 Roomschnitzel met verse champignons en Spätzle,  
sauce hollandaise en saladeschotel 7,90 € / 9,90 €
- 22 Grillschotel: varkenssteak en kalkoensteak met grillworst  
gerookt spek, pikante saus, patates frites en saladeschotel 7,90 € / 9,90 €
- 23 Gepaneerde varkensschnitzel gebraden in de pan  
met patates frites en saladeschotel 7,90 € / 9,90 €
- 24 Schwäbischer Lendeschotel:  
Malse stukjes varkenslende bedekt met verse groente  
en champignonroomsaus als bijlage zelfgemaakte Spätzle 11,50 € / 14,80 €
- 25 Malse varkensfilet met champignonroomsaus  
gemengde peperkorrels, sauce hollandaise,  
aardappelkroketten en saladeschotel 11,50 € / 14,80 €



**Mals kalkoenvlees**

- 26 Malse kalkoensteaks met champignon-roomsaus,  
zelf bereide Spätzle en saladeschotel 8,50 € / 10,90 €
- 27 Malse kalkoensteaks in een fijne vruchten-currysaus  
als bijlage rijst en saladeschotel 8,90 € / 12,50 €

***Voor onze kleine gasten hebben we een speciale kaart - of je bestelt hetzelfde als mam en pap en dat voor de halve prijs van de grote portie.***

### ***Rundersteaks***

*Onze steaks worden uitsluitend gemaakt van Argentijns Black Angus-runderen (runderlende). Topkwaliteit vers vlees dat in onze eigen koelruimte binnen 4 weken rijpt tot het beste steak-vlees.*



***Portie***

***klein / groot***

- 28 Rumpsteak Hofmeister Art 200/140 g  
(Angus runderlende) met fijne kruidenboter,  
patates frites en saladeschotel 13,50 € / 17,50 €
- 29 Schwäbische Zwiebelrostbraten (geroosterd vlees met uien)  
(Angus runderlende 200/140 g)  
met zelfgemaakte Spätzle en saladeschotel 13,90 € / 17,90 €
- 30 Parijse pepersteak (200/140 g)  
(Angus runderlende) in een fijne cognacsaus, met  
gemengde peperkorrels, boterrijst en saladeschotel 14,10 € / 18,50 €
- 31 Angus knoflooklende (200/140 g) met verse knoflooksaus,  
patates frites en saladeschotel 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  
à point  
bien cuit*

***Kopen ons reewild uitsluitend bij onze jagers  
uit deze streek***

***Portie  
klein/groot***

- 32 *Fijne reeragoût (zonder bot) met zelfgemaakte  
Spätzle, rode bosbessen en saladeschotel* 10,50 € / 13,50 €
- 33 *Malse reemedailles van rug en dij  
met cantharellenroomsaus en zelfgemaakte  
Spätzle en rode bosbes – peer* 14,50 € / 18,50 €

***Bodensee-vis dagelijks vers  
van onze beroepsvissers  
Jens Schmidt***



- 34 *Hele Bodensee-forel Müllerin Art (ca. 350 g)  
met gekookte aardappelen en gemengde-saladeschotel* 15,50 €
- 35 *Bodensee-forelfilet gebraden in boter  
met gekookte aardappelen en gemengde salade* 10,50 € / 14,50 €
- 36 *Bodensee-forelfilet in amandelboter  
met gekookte aardappelen en gemengde salade* 10,80 € / 14,80 €
- 37 *Bodensee-zanderfilet Müllerin Art  
met boteraardappelen en gemengde salade* 12,80 € / 16,90 €
- 38 *Bodensee-visschotel:  
Drie soorten Bodensee-visfilet gebraden in boter  
met gekookte aardappelen en gemengde salade* 12,80 € / 16,90 €

*Als dessert adviseren wij*

***Zoete desserts van zelfgemaakt  
Schöller-ijs***



***Portie  
klein / groot***

39 *Gemengd ijs*



2,00 € / 2,80 €

40 *Gemengd ijs met slagroom*

2,40 € / 3,30 €

41 *Warm en koud:*

*Vanille-ijs met warme frambozen en slagroom*

3,30 € / 4,40 €

42 *Bananasplit:*

*Vanille-ijs met banaan  
chocoladesaus en slagroom*



3,30 € / 4,40 €

46 *Drie soorten zelfgemaakte Mousse  
met toefje slagroom en vruchten*

3,70 € / 5,20 €

47 *Met kwark gevulde pannenkoek op een spiegel van  
appel-frambozenmoes en vanille-ijs*

3,20 € / 5,50 €

48 *Gemengd dessertplateau:*

*met zelfgemaakt ijsparfait, Toblerone-mousse  
met kwark gevulde pannenkoek en vruchten*

7,50 €

***Andere seizoengebonden desserts vindt u op onze specialiteitenkaart***