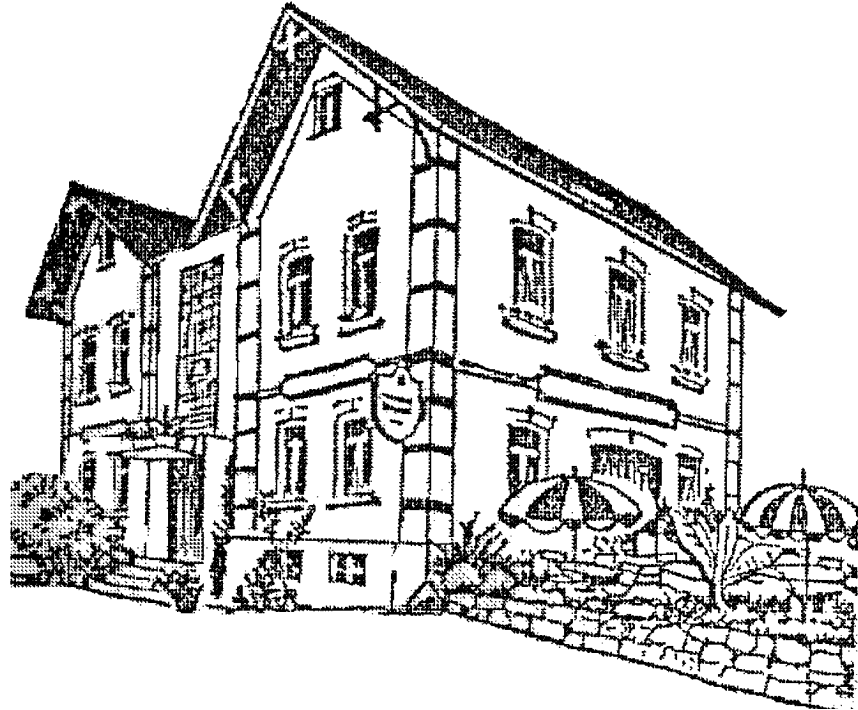


Menukaart



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 huismerk droog</i>	<i>0,1l 2,50 €</i>
<i>2 Martini wit of rood</i>	<i>5 cl. 2,50 €</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. 2,70 € / 4 cl. 3,70 €</i>
<i>6 Sherry Sandeman medium dry</i>	<i>5 cl. 2,50 €</i>
<i>7 Sherry Dry Seco</i>	<i>5 cl. 2,50 €</i>

Soepen

- | | | |
|--|--|--------|
| 8 Schwäbische Flädle-soep
(Flädle: soort pannenkoek) |  | 3,20 € |
| 9 Lever-Spätzle-soep | | 3,20 € |
| 10 Fijne roomsoep van zelfgemarineerde
en gerookte wilde zalm | | 3,80 € |

Onze specialiteit van het huis:

- | | | |
|--|--|--------|
| 11 Gerookte en eigengemarineerde
Zweedse wilde zalm met kleine bladsalad en knoflooktoost | | 8,60 € |
|--|--|--------|

Dagelijks knapperig verse salades en groente

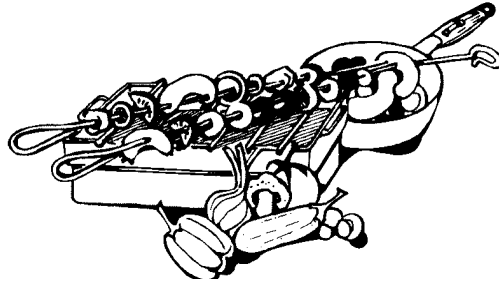
- | | | |
|--|--|--------|
| 12 Gemengde saladeschotel | | 3,70 € |
| 13 Grote saladeschotel | | 5,00 € |
| 14 Fitnessschotel kalkoen:
Grote gemengde saladeschotel met kalkoenreepjes | | 8,20 € |
| 15 Fitnessschotel champi:
Grote gemengde saladeschotel met ei en gepaneerde champignons | | 8,20 € |
| 16 Fitnessschotel Mozzarella:
Grote gemengde saladeschotel met ei en gepaneerde Mozzarella Sticks | | 8,20 € |

Vegetarische, deeg- en eiergerechten

- | | Portie
klein / groot |
|--|-------------------------|
| 17 Schwäbische kaas-Spätzle met zacht gebakken
uien en gemengde salade | 7,50 € / 9,00 € |
| 18 Schwäbische Maultaschen (vlees – spinazievulling)
in een fijne slagroomsaus met groenten,
gekookte aardappelen en een gemengde salade | 7,00 € / 9,00 € |
| 19 Vegetarische Maultaschen in een fijn slagroomsausje
met uien en geraspte kaas, daarbij gekookte aardappelen
en een saladeschotel | 7,00 € / 9,00 € |

20 *Zelf bereide noedels in een fijne slagroomsaus
met groenten, champignons en een gemengde salade* 7,80 € / 9,80 €

**Grill- en pangerechten
van het varken**



**Portie
klein / groot**

21 *Roomsnitzel met verse champignons en Spätzle,
sauce hollandaise en saladeschotel* 8,50 € / 10,50 €

22 *Grillschotel: varkenssteak en kalkoensteak met grillworst
gerookt spek, pikante saus, patates frites en saladeschotel* 8,50 € / 11,50 €

23 *Gepaneerde varkenssnitzel gebraden in de pan
met patates frites en saladeschotel* 8,50 € / 10,50 €

24 *Schwäbischer Lendeschotel:
Malse stukjes varkenslende bedekt met verse groente
en champignonroomsaus als bijlage zelfgemaakte Spätzle* 12,50 € / 15,50 €

25 *Malse varkensfilet met champignonroomsaus
gemengde peperkorrels, sauce hollandaise,
aardappelkroketten en saladeschotel* 12,50 € / 15,50 €



Mals kalkoenvlees

- 26 *Malse kalkoensteaks met champignon-roomsaus,
zelf bereide Spätzle en saladeschotel* 8,80 € / 11,90 €
- 27 *Malse kalkoensteaks in een fijne vruchten-currysaus
als bijlage rijst en saladeschotel* 9,50 € / 13,00 €

***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* 14,50 € / 18,50 €

31 *Angus knoflooklende (200/140 g) met verse knoflooksaus,
patates frites en saladeschotel* 14,50 € / 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* 11,00 € / 14,00 €

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
Roland Stohr**





- 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 10,80 € / 14,80 €
- 36 Bodensee-forelfilet in amandelboter
met gekookte aardappelen en gemengde salade 11,00 € / 15,00 €
- 37 Bodensee-zanderfilet Müllerin Art
met boteraardappelen en gemengde salade 13,50 € / 17,50 €
- 38 Bodensee-visschotel:
Drie soorten Bodensee-visfilet gebraden in boter
met gekookte aardappelen en gemengde salade 13,50 € / 17,50 €

Als dessert adviseren wij

**Zoete desserts van zelfgemaakt
Schöller-ijs**



*Portie
klein / groot*

- 39 Gemengd ijs  2,20 € / 3,00 €
- 40 Gemengd ijs met slagroom 2,50 € / 3,50 €
- 41 Warm en koud:
Vanille-ijs met warme frambozen en slagroom 3,50 € / 4,80 €
- 42 Bananasplit: 

- Vanille-ijs met banaan
chocoladesaus en slagroom* 3,50 € / 4,80 €
- 46 *Drie soorten zelfgemaakte Mousse
met toefje slagroom en vruchten* 4,00 € / 5,80 €
- 47 *Met kwark gevulde pannenkoek op een spiegel van
appel-frambozenmoes en vanille-ijs* 3,50 € / 5,90 €
- 48 *Gemengd dessertplateau:
met zelfgemaakt ijsparfait, Toblerone-mousse
met kwark gevulde pannenkoek en vruchten* 7,80 €

Andere seizoengebonden desserts vindt u op onze specialiteitenkaart