



VORSPEISE

Elsässer Schneckenragout	11,80
9 Stück Schnecken mit Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Rieslingcremé, dazu servieren wir Knoblauchbrot	
Räucherlachs	13,80
auf einem Kartoffelrösti, Crème fraîche und Salatbouquet	
6 Garnelen	13,90
in Knoblauchbutter gebraten mit Kirschtomaten, dazu Baguette	

SUPPE

Rinderkraftbrühe	6,90
mit Rindfleischstreifen, Backerbsen und Schnittlauch verfeinert	
Kürbiscrèmesuppe	7,20
ein Hauch von Ingwer und Kürbiskernöl	
Leberknödelsuppe	7,10
kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel	

SALAT + BOWL

Kleiner gemischter Gartensalat	7,20
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an einem hausgemachten Balsamico Dressing	
Salatschüssel mit Fischfilets	18,90
Bunte, Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	
Salatschüssel mit Schweineschnitzelstreifen	16,90
Bunte, Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit Schweineschnitzelstreifen	
Kürbisbowl	15,90
Salat von zweierlei Kürbis Hokkaido und Butternut, Granatapfelkerne, gebackene Mini-Mozzarella mit Minze-Dip	



HAUPTGANG

Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling	17,90
mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat, dazu Pommes frites	
Schnitzel „Wiener Art“	19,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	
Piccata Milanese von der Pute	19,80
Putenschnitzel in der Parmesan-Ei-Hülle mit Tomatenspaghetti	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	28,90
mit Röstzwiebeln, Schmelzzwiebeln und Krautschupfnudeln	
Cordon bleu vom Schweinerücken	22,90
gefüllt mit geräuchertem Speck, Alpkäse mit Pommes frites und Preiselbeeren	
Duett vom Landschwein	23,90
Schweinemedallions und Schweinebäckchen mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	
Brauwerk Schweinebraten	19,90
an Dunkelbiersauce, mit Butterspätzle und Krautsalat	
„HerrgottsbescheiBerle“, hausgemacht	19,50
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebel-Speck-Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	

VESPER

Schweizer Wurstsalat	12,90
Lyoner, Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot	
+ Portion Bratkartoffeln	5,00



VEGETARISCH

Asiatisches Gemüsecurry	17,50
frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	
Allgäuer Käsespätzle	17,50
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat	
Kürbislasagne	17,80
mit Käse überbacken und Beilagensalat	

FISCH

Duett von Zander und Lachs	28,90
an einer Champagnersauce mit Tomatenragout und Kürbisrisotto	
Fisch Bowl	28,50
Kräuterrahm-Tagliatelle mit gebratenen Lachs, dazu zwei Riesengarnelen	



DESSERT

Schoko Brownie mit frischem Obst und Passionsfrucht Eis	9,90
Lavendel-Crème Brûlée	8,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Obstgarnitur	7,90
Waldfruchtsorbet mit frischer Minze und Prosecco aufgegossen	7,90

NACHMITTAGSKARTE (14 BIS 17 UHR)

Kleiner gemischter Gartensalat Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an einem hausgemachten Balsamico Dressing	7,20
Rinderkraftbrühe mit Rindfleischstreifen, Backerbsen und Schnittlauch verfeinert	6,90
Asiatisches Gemüsecurry frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	17,50
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat, dazu Pommes frites	17,90
Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	19,80
Piccata Milanese von der Pute Putenschnitzel in der Parmesanhülle mit Tomatenspaghetti	19,80
Salatschüssel mit Fischfilets Bunte, Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	18,90
Schoko Brownie mit frischem Obst und Passionsfrucht Eis	9,90



APERITIF

Martini Bianco / Rosso ²	5 cl	6,50
Sherry, dry / medium	5 cl	6,50
Glas Secco, weiß Weingut Hiss	0,1 l	4,50
Bellini-classic	0,1 l	5,90
Kir Royal Creme de Cassis mit Secco aufgegossen	0,1 l	5,90
Holunderblüten Secco	0,1 l	5,90
Campari Soda / Orange	0,2 l	6,50
Campari Spritz mit Thomas Henry Tonic Water aufgegossen	0,2 l	7,90
Aperol Spritz ²	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
Lillet Wildberry	0,2 l	7,90
Crodino Spritz	0,2 l	7,90
PriSecco alkoholfreier Aperitif	0,2 l	7,90

SEKT UND PERLWEIN

Haussecco Weiß Weingut Hiss, Eichstetten, Kaiserstuhl	0,75 l	29,00
Kress Secco Weiß Weingut Kress, Überlingen, Bodensee	0,75 l	34,50
Kress Secco Rosé Weingut Kress, Überlingen, Bodensee	0,75 l	34,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet Medium / Naturell	0,25 l	3,20
Teinacher Gourmet Medium / Naturell	0,75 l	6,90
Peters Tafelwasser Karaffe	1,0 l	5,90
	0,2 l	0,4 l
Peters Tafelwasser	2,40	3,90
Cola American Style ²	2,80	4,40
Orangen-Limonade	2,80	4,40
Zitronen-Limonade ³	2,80	4,40
Colamix	2,80	4,40
Thomas Henry Tonic Water ⁴	3,90	
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,4}	3,90	
Thomas Henry Giner Ale ²	3,90	
	0,4 l	0,33 l
Coca Cola light ^{1,2}		3,90
Bioalb Eistee Mango / Granatapfel		3,90
Hausgemachte Maracuja-Limetten Limonade	5,50	

FRUCHTSÄFTE & SCHORLE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb	2,90	4,50
Orangensaft	2,90	4,50
Johannisbeeren Nektar	2,90	4,50
Maracuja Nektar	2,90	4,50
Rhabarber Nektar	2,90	4,50
...alle Säfte auch als Schorle	2,90	4,50
Holunderblüten Schorle Bioholunder aus der Region	2,90	4,50



ZOLLER-HOF FASSBIER

	0,3 l	0,5 l
Fürsten Pils	3,90	4,60
Spezial Export	3,90	4,60
Fidelis Hefeweizen hell	3,90	4,60
Radler süß/sauer	3,90	4,60
Russ süß/sauer	3,90	4,60
Fidelis Hefeweizen alkoholfrei	3,90	4,60
Zwickel vom Fass	3,90	4,60

ZOLLER-HOF FLASCHENBIERE

	0,33 l	0,5 l
Bioalb Export glutenfrei	3,90	
Bioalb Radler naturtrüb	3,90	
Pils alkoholfrei	3,90	
Zwickel naturtrüb	3,90	
Old Fred	3,90	
Fidelis Kristallweizen		4,60
Fidelis Hefeweizen dunkel		4,60
Brenzkofer dunkles Bier		4,60
Bioalb Helles Landbier		4,60
Claudius Weizen Doppelbock		4,60



OFFENE WEINE

WEIßWEIN

	0,1 l	0,2 l
Müller-Thurgau trocken, Weingute Kress, Bodensee	3,50	6,90
Grauburgunder trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,10	6,10
Weißburgunder trocken, Staatsweingut Meersburg, Bodensee	3,10	6,10
Chardonnay del Veneto IGT, Soligo, Italien	3,10	6,10

ROSÉWEIN

	0,1 l	0,2 l
Hagnauer Weißherbst trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,10	6,10
Rosé trocken, Weingut Kress, Bodensee	3,50	6,90

ROTWEIN

	0,1 l	0,2 l
Hagnauer Spätburgunder QW, trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,10	6,10
Merlot IGT, Cantina Lavis, Italien	3,10	6,10
Primitivo Puglia IGT Meridi, Ambre Vini, Apulien, Italien	3,10	6,10

Weinschorle sauer / süß	0,2 l	4,50
-------------------------	-------	------



FLASCHENWEINE | WEIß - 0,75 L -

DEUTSCHLAND

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	29,00
Grauburgunder trocken, Weingut Kress, Überlingen, Bodensee	35,00
Sauvignon Blanc trocken, Schloss Rheinburg, Gailingen, Bodensee	33,00

SPANIEN

Chardonnay 234 Somontano Bodega Enate, Somontano, Spanien	33,00
---	-------

ITALIEN

Il Frati Lugana Cá dei Frati, Lombardei, Italien	38,00
--	-------

FLASCHENWEINE | ROSÉ - 0,75 L -

DEUTSCHLAND

Cuvée Rosé trocken, Weingut Schmidt, Hattnau, Bodensee	34,00
--	-------

ITALIEN

Bardolino Chiaretto Rosé Azienda Zenato, Venetien, Italien	29,00
Rosé dei Frati Cá dei Frati, Lombardei, Italien	38,00



FLASCHENWEINE | ROT - 0,75 L -

DEUTSCHLAND

Hagnauer Burgstall Spätburgunder trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	33,00
Überlinger Felsengarten Cuvée Noir trocken, Weingut Kress, Überlingen, Bodensee	34,00

SPANIEN

Tempranillo Crianza Rioja Tinto DOC, Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien	35,00
--	-------

ITALIEN

Primitivo di Manduria DOP „TALO“, San Marzano, Apulien, Italien	36,00
---	-------

HEIßE GETRÄNKE

Espresso Espresso Macchiato	2,70	2,90
Doppelter Espresso		3,80
Kleine Tasse Kaffee Große Tasse Kaffee	3,40	3,90
Cappuccino Großer Cappuccino	3,60	4,10
Milchkaffee		4,10
Heiße Schokolade Heiße Schokolade mit Sahne	4,10	4,50
Eilles Tea Blatt – und broken tea		3,90
Darjeeling, royal second flush, Earl Grey, Grüntee, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Vita Orange + 7 Vitamine, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten		
Unsere Qualitätstee servieren wir aromaverpackt im Pyramidenbeutel		



DIGESTIF, WHISKEY UND DESTILLATE

Ramazzotti	4 cl	4,20
Jägermeister	2 cl	3,40
Fernet Branca	4 cl	4,20
Hennessy	2 cl	4,10
Grappa Bottega	2 cl	4,50
Senft Cöxchen	2 cl	4,20
Senft Williams, Birne Hommage, Mirabelle, Bodenseequitte	2 cl	4,50
Whisky Glen Morangie	2 cl	5,50
Jack Daniels	2 cl	4,50
Oban	2 cl	6,20

COCKTAIL UND LONGDRINK

Gin Tonic Senft Gin von Senft mit Thomas Henry Tonic Water	9,90
Gin Tonic Monkey 47 Gin von Monkey 47 mit Thomas Henry Tonic Water	8,50
Vodka Lemon Soda Vodka Absolut	8,50
Cuba Libre Havanna Rum mit Cola und Limette	8,50
Mojito Havanna Rum mit frischer Minze und Rohrzucker	8,50
Caipirinha Pitu mit Rohrzucker und Limetten	8,50

Folgen Sie und auf Instagram:



Hinweis:

Gemäß der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen gerne, auf Wunsch, unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung zur Verfügung stellen.

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- konserviert, 3- mit Nitrat, 4- mit Antioxidationsmittel,
5- mit Geschmacks-kern, 6- geschwefelt, 7- geschwärzt, 8- mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.