



## VORSPEISE

---

<b>Elsässer Schneckenragout</b>	11,80
9 Stück Schnecken mit Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Rieslingcremé im Fadennudelnest	
<b>Räucherlachs</b>	13,80
auf Rote-Bete-Carpaccio mit Limetten-Meerrettich-Crème und Salatbouquet	
<b>6 Garnelen</b>	13,90
in Knoblauchbutter gebraten mit Kirschtomaten, dazu Baguette	
<b>Kleiner gemischter Gartensalat</b>	7,20
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an einem hausgemachten Balsamico Dressing	

## SUPPE

---

<b>Rinderkraftbrühe</b>	7,00
mit Streifen von der Ochsenbrust und Fadennudeln	
<b>Kartoffelcremesuppe</b>	7,50
mit geröstetem Speck ODER Räucherlachsstreifen	

## VESPER

---

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



## HAUPTGANG

---

<b>Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling</b>	18,50
mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat, dazu Pommes frites	
<b>Schweineschnitzel „Brauwerk Art“</b>	22,80
vom Schwein im Knuspermantel, mit Käsespätzle an Dunkelbiersauce	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	28,90
mit Röstzwiebeln, Schmelzzwiebeln und Krautspätzle	
<b>Cordon bleu vom Schweinerücken</b>	23,50
gefüllt mit geräuchertem Schinken, Albkäse mit Pommes frites und Preiselbeeren	
<b>Duett vom Landschwein</b>	24,50
Schweinemedallions und Schweinebäckchen mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing	
<b>„Herrgottsbescheißerle“, hausgemacht</b>	19,50
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Jus und hausgemachtem Kartoffelsalat	
<b>Rinderleber „Berliner Art“</b>	20,80
mit Apfel, Schmelzzwiebeln und Kartoffelpüree	
<b>Gekochte Ochsenbrust</b>	25,80
mit Schwenkkartoffeln und Preiselbeeren an Apfel- Meerrettich-Sauce	
<b>Gebackene Putenmedallions</b>	20,50
in der Weißbrotkruste mit Kartoffelgratin an Kräuterrahmsoße	



## VEGETARISCH

---

<b>Asiatisches Gemüsecurry</b>	18,50
frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	
<b>Allgäuer Käsespätzle</b>	17,80
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat	
<b>Sellerieschnitzel „Brauwerk Art“</b>	18,50
im Knuspermantel mit Salzkartoffeln an Tomatensoße	

## FISCH

---

<b>Fisch Variationen</b>	28,90
Zander-, Lachs- und Forellenfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Roter Bete an leichter Parmesancreme	
<b>Fisch Bowl</b>	29,90
Forellen- und Zanderfilet im Ei-Käsemantel gebacken, dazu Garnelenspieß und Tomatenspaghetti	



## DESSERT

---

<b>Orangen-Panna-Cotta</b> mit frischen Früchten	6,90
<b>Crème Brûlée</b>	8,90
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Obstgarnitur	7,90
<b>Waldfruchtsorbet</b> mit frischer Minze und Prosecco aufgegossen	7,90

## NACHMITTAGSKARTE (14 BIS 17 UHR)

---

<b>Kleiner gemischter Gartensalat</b> Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an einem hausgemachten Balsamico Dressing	7,20
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Streifen von der Ochsenbrust und Fadennudeln	7,00
<b>Asiatisches Gemüsecurry</b> frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	17,50
<b>Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling</b> mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat, dazu Pommes frites	17,90
<b>Schweineschnitzel „Brauwerk Art“</b> im Knuspermantel, mit Käsespätzle an Dunkelbiersauce	22,80
<b>Gebackene Putenmedaillons</b> in der Weißbrotkruste mit Kartoffelgratin an Kräuterrahmsoße	20,50
<b>Orangen-Panna-Cotta</b> mit frischen Früchten	6,90



## APERITIF

---

Martini Bianco / Rosso <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	2,80	4,40
Orangen-Limonade	2,80	4,40
Zitronen-Limonade <sup>3</sup>	2,80	4,40
Colamix	2,80	4,40
Thomas Henry Tonic Water <sup>4</sup>	3,90	
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3,4</sup>	3,90	
Thomas Henry Giner Ale <sup>2</sup>	3,90	
	0,4 l	0,33 l
Coca Cola light <sup>1,2</sup>		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	0,4 l	0,5 l
Fürsten Pils	3,90	4,30	
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 Geschmackskern, 6- geschwefelt, 7- geschwärzt, 8- mit Phosphat

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