



NEUERÖFFNUNG

AB 03. OKTOBER 2025



Zündapp ist zurück in Sigmaringen. Nach einer kurzen Pause öffnet das beliebte Zündapp Museum am 03. Oktober 2025 erneut seine Türen – mit all den vertrauten Ausstellungsstücken, Geschichten und Emotionen, die es zu einem festen Anziehungspunkt für Technikbegeisterte und Zweirad-Nostalgiker gemacht haben.

WWW.ZUENDAPPMUSEUM.DE

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

VORSPEISE

Carpaccio von der Roten Bete	13,50
mit Karotten, Hirtenkäse und Bodenseeäpfel	
Räucherlachs	13,80
auf einem Kartoffelrösti, Crème fraîche, marinierte Kürbisspalten und Salatbouquet	
6 Garnelen	14,50
in Knoblauchbutter gebraten mit Kirschtomaten, dazu Baguette	

AUS DEM SUPPENKESSEL

Kürbiscrèmesuppe	7,50
ein Hauch von Ingwer, Kürbiskernöl und Kürbiskerne	
Flädlesuppe	6,90
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Backerbsen und Schnittlauch verfeinert	
Geschmälzte Maultaschensuppe	7,50
kräftige Rinderbrühe mit Maultaschen und Gemüsewürfel	

SALAT

Kleiner gemischter Gartensalat	7,20
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an einem hausgemachten Balsamico Dressing	
Großer Salat	
gemischte Blatt- und Rohkostsalate, an hausgemachtem Balsamico Dressing...	
...mit Schnitzelstreifen vom Schwein	16,90
...mit Fischknusperli	17,90
...mit 5 Riesengarnelen	18,50
Feldsalat an Himbeerdressing	15,90
mit Walnüsse, Ziegenkäse und glaciertem Kürbis	

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

UNSERE KLASSIKER

Brauwerks Cheeseburger

mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites

16,90

DOUBLE BURGER (zwei Patties)

18,90

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

Brauwerk Schweinebraten vom Schweinehals

19,90

an Dunkelbiersauce, mit Butterspätzle und Krautsalat

Schwäbische Maultaschen, hausgemacht

18,90

mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

1/4 gebratene Ente vom Geflügelhof Haug Meßkirch

19,20

mit Rotkraut und Kartoffelknödel (Brust und Keule)

VESPER

Schweizer Wurstsalat

12,90

Lyoner, Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot

+ Portion Bratkartoffeln

5,00

Vesperbrett

15,90

Leber- und Schwarzwurst, gekochter und roher Schinken, Landjäger, Fleischkäse und Obazda, dazu frisches Bauernbrot

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

VEGETARISCH

Asiatisches Gemüsecurry	17,90
frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	
Allgäuer Käsespätzle	17,90
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat	
Kürbisrisotto	18,50
mit glaciertem Kürbis, Kürbiskernen, Parmesan und Kürbiskernöl	

FISCH

Zanderfilets in Mandelbutter gebraten	23,50
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	
Fischknusperli	21,50
Fischfilet im Bierteig mit Remoulade und Petersilienkartoffeln	
Garnelencurry	22,50
frisches, buntes Gemüse an einer fruchtig pikanten roten Currysauce mit Basmatireis, Koriander und Riesengarnelen	

EXTRA'S

Kleiner Beilagensalat	4,50
Krautsalat Kartoffelsalat Blattspinat Pommes Frites	4,90
Petersilien- oder Bratkartoffeln	

DIENSTAGS-SPECIAL

AB 17 UHR

1/2 Grill-Hähnchen

mit Pommes Frites

15,50

DONNERSTAGS-SPECIAL

AB 17 UHR

Spare Ribs

mit würziger BBQ-Sauce
und knusprigen Wedges

19,50

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,90
Zwetschgenknödel im Kompott	8,50
Gebackene Apfelkühle in Zimt und Zucker mit Vanillesoße	8,90

NACHMITTAGSKARTE (14-17 UHR)

Kleiner gemischter Gartensalat gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an hausgemachtem Balsamico Dressing	7,20
Kürbiscrèmesuppe ein Hauch von Ingwer, Kürbiskernöl und Kürbiskerne	7,50
Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat	17,90
Fischknusperli Fischfilet im Bierteig mit Remoulade und Petersilienkartoffeln	21,50
Brauwerks Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites	16,90
DOUBLE BURGER (zwei Patties)	18,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken, paniert mit Pommes Frites	19,80
Schwäbische Maultaschen, hausgemacht mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	18,90
Schweizer Wurstsalat Lyoner, Emmentaler, rote Zwiebeln und Essiggurken, dazu frisches Bauernbrot	11,90
+ Portion Bratkartoffeln	4,90
Vesperbrett Leber- und Schwarzwurst, gekochter und roher Schinken, Landjäger, Fleischkäse und Obazda, dazu frisches Bauernbrot	15,90

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

APERITIF

Martini Bianco / Rosso ²	5 cl	6,50
Glas Secco, weiß Weingut Hiss	0,1 l	4,50
Holunderblüten Secco	0,1 l	5,90
Campari Soda / Orange	0,2 l	6,50
Aperol Spritz ²	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
Lillet Wildberry	0,2 l	7,90
Sarti Spritz mit Bitter Lemon und Secco aufgegossen	0,2 l	7,90
Limoncello Spritz	0,2 l	7,90

ALKOHOLFREI

Aperitivo Spritz Zero HUP Frizzante Arione alkoholfrei und MySpritz alkoholfrei	0,2 l	6,90
---	-------	------

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

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,5 l
Tafelwasser still / medium	2,50	4,70
	0,2 l	0,4 l
Cola American Style ²	2,80	4,50
Orangen-Limonade	2,80	4,50
Zitronen-Limonade ³	2,80	4,50
Colamix	2,80	4,50
Thomas Henry Tonic Water ⁴	3,90	
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,4}	3,90	
	0,4 l	0,33 l
Coca Cola zero ^{1,2}		3,90
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	4,60
Orangensaft	2,90	4,60
Johannisbeeren Nektar	2,90	4,60
Maracuja Nektar	2,90	4,60
Rhabarber Nektar	2,90	4,60
...alle Säfte auch als Schorle	2,90	4,60
Holunderblüten Schorle Bioholunder aus der Region	2,90	4,60

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

ZOLLER-HOF FASSBIER

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Fürsten Pils	3,90	4,30	
Spezial Export	3,90		4,80
Fidelis Hefeweizen hell	3,90		4,80
Radler süß/sauer	3,90		4,80
Russ süß/sauer	3,90		4,80

ZOLLER-HOF FLASCHENBIER

	0,33 l	0,5 l
Fidelis Hefeweizen alkoholfrei		4,80
Helles alkoholfrei	3,90	
Zwickel naturtrüb	3,90	
Fidelis Kristallweizen		4,80
Fidelis Hefeweizen dunkel		4,80
Brenzkofer dunkles Bier		4,80

NEU BEI UNS!

Zoller Helles

Vollbier

0,5l | 4,80

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

	0,1 l	0,2 l
Müller-Thurgau trocken, Weingute Kress, Bodensee	3,50	6,90
Grauburgunder trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,20	6,30
Weißburgunder trocken, Staatsweingut Meersburg, Bodensee	3,20	6,30
Chardonnay del Veneto IGT, Soligo, Italien	3,20	6,30

ROSÉWEIN

	0,1 l	0,2 l
Hagnauer Weißherbst trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,20	6,30
Rosé trocken, Weingut Kress, Bodensee	3,50	6,90

ROTWEIN

	0,1 l	0,2 l
Hagnauer Spätburgunder QW, trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,20	6,30
Merlot IGT, Cantina Lavis, Italien	3,20	6,30
Primitivo Puglia IGT Meridi, Ambre Vini, Apulien, Italien	3,20	6,30

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

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

FLASCHENWEINE | WEISS –0,75L–

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 –0,75L–

DEUTSCHLAND

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

ITALIEN

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

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

FLASCHENWEINE | ROT – 0,75L –

DEUTSCHLAND

Hagnauer Burgstall Spätburgunder trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	32,00
Überlinger Felsengarten Cuvée Noir trocken, Weingut Kress, Überlingen, Bodensee	34,00

SPANIEN

Tempranillo Crianza Rioja Tinto DOC, Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien	33,00
--	-------

ITALIEN

Primitivo di Manduria DOP „TALO“, San Marzano, Apulien, Italien	34,00
Serpaia di Endrizzi IGP, Toskana – Maremma, Italien	32,00

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	4,20
Milchkaffee		4,20
Heiße Schokolade Heiße Schokolade mit Sahne	4,10	4,50
Eilles Tea Blatt – und broken tea		3,90

Darjeeling, Earl Grey, Grüntee,
Rooibos Vanille, Kräutergarten, Vita Orange + 7 Vitamine,
Pfefferminzblätter, Kamillenblüten

Unseren Qualitätstee servieren wir aromaverpackt im Pyramidenbeutel

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

DIGESTIF, WHISKEY UND DESTILLATE

Ramazzotti	4 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Fernet Branca	4 cl	4,20
Hennessy	2 cl	4,10
Grappa Bottega	2 cl	4,50
Senft Cöxchen, Williams, Obstler	2 cl	4,20
Senft Himbeergeist, Mirabelle, Bodenseequitte	2 cl	4,50
Whisky Glen Morangie	2 cl	5,50
Jack Daniels	2 cl	4,50

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 uns 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 Geschmacksverstärker, 6- geschwefelt, 7- geschwärzt, 8- mit Phosphat

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