

ZUM
MARSTALL
RESTAURANT

MARSTALL-SPECIALS

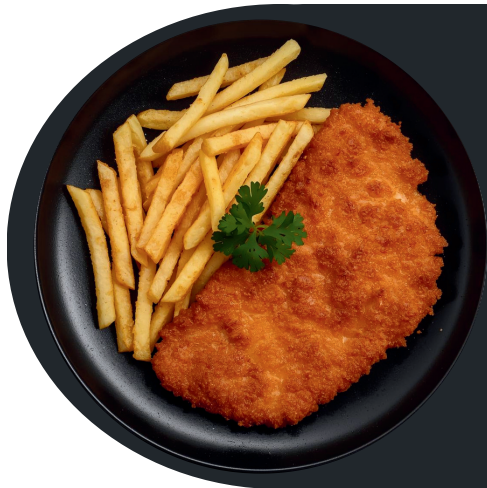
– IMMER AB 17 UHR –

DIENTAG

1/2 GRILL-HÄHNCHEN

mit Pommes Frites

15,50



DONNERSTAG

PUTENSCHNITZEL

“Wiener Art” mit Pommes Frites

18,50

BIER SPECIAL

HALBE BIER

zu den Specials Dienstag & Donnerstag

3,00



ZUM MARSTALL

RESTAURANT

VORSPEISE

Carpaccio von der Roten Bete mit Karotten, Hirtenkäse und Bodenseeapfel	13,90
Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbouquet	14,90
6 Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, mit Kirschtomaten, dazu Baguette	15,50

AUS DEM SUPPENKESSEL

Wärmende Hühnersuppe Hühnerbrühe mit Nudeln, Gemüse und gezupftem Hühnerfleisch	6,90
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck und Croûtons	7,20

SALAT

Kleiner gemischter Gartensalat gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an einem hausgemachtem Balsamico-Dressing	7,20
Großer Salat gemischte Blatt- und Rohkostsalate, an hausgemachtem Balsamico-Dressing...	
...mit Putenstreifen	18,50
...mit Fischknusperli	17,90
...mit 5 Riesengarnelen	18,50
Feldsalat an Himbeerdressing mit Rote Bete, kandierten Walnüssen und Ziegenkäse	16,90

ZUM MARSTALL

R E S T A U R A N T

UNSERE KLASSIKER

Marstall Cheeseburger

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

17,50

DOUBLE BURGER (zwei Patties)

19,50

Schnitzel „Wiener Art“

21,50

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites (auch als Putenschnitzel)

Thailändisches Curry mit Putenstreifen

21,50

frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce mit Putenstreifen, dazu Basmatireis (laktosefrei, glutenfrei)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

29,50

mit Bratensauce, Schmelzzwiebeln und Krautschupfnudeln

Cordon bleu vom Schweinerücken

23,50

gefüllt mit geräuchertem Speck und Albkäse, dazu Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

Marstall Schweinebraten vom Schweinehals

19,90

an Dunkelbiersauce, mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Schwäbische Maultaschen

18,90

mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

Gebratene Ente vom Geflügelhof Haug Meßkirch

23,90

(Brust und Keule) mit Rotkraut und Kartoffelknödel

Wildragout „Großmütterchen Art“

24,90

mit gebratenen Champignons, Spätzle und Preiselbeerbirne

VESPER

Schweizer Wurstsalat

12,90

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

+ Portion Bratkartoffeln

5,50

Räucherfischsteller

18,50

geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sah-nemeerrettich und Salatgarnitur

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

VEGETARISCH

Asiatisches Gemüsecurry frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	18,90
Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln, dazu Beilagensalat	17,90
Spinat-Ricotta-Ravioli in Parmesan-Velouté mit Kirschtomaten und Rucola	17,90

FISCH

Zanderfilets in Mandelbutter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	24,50
Fischknusperli Fischfilet im Bierteig mit Remoulade und Petersilienkartoffeln	21,50
Garnelencurry frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce mit Basmatireis, Koriander und Riesengarnelen	23,50
Lachsschnitte an Limettenschaum, mit Spinat und Petersilienkartoffeln	26,90

EXTRA'S

Kleiner Beilagensalat Kartoffelsalat Blattspinat Pommes Frites Petersilien- oder Bratkartoffeln	5,50
--	------

DIENTAGS-SPECIAL

AB 17 UHR

1/2 Grill-Hähnchen

mit Pommes Frites

15,50

DONNERSTAGS-SPECIAL

AB 17 UHR

Putenschnitzel

„Wiener Art“ mit
Pommes Frites

18,50

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,90
Zwetschgenknödel im Kompott	8,90
Gebackene Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Vanillesoße	8,90
Affogato Vanilleeis trifft auf heißen Espresso	4,50
Crème Brûlée mit Erdbeereis und Früchten garniert	9,90
Dessertvariation – zum Teilen von Allem etwas	12,90

NACHMITTAGSKARTE (14-17 UHR)

Kleiner gemischter Gartensalat gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an hausgemachtem Balsamico Dressing	7,20
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck und Croûtons	7,20
Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln, dazu Beilagensalat	17,90
Fischknusperli Fischfilet im Bierteig mit Remoulade und Petersilienkartoffeln	21,50
Marstall Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites	17,50
DOUBLE BURGER (zwei Patties)	19,50
Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites (auch als Putenschnitzel)	21,50
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	18,90
Schweizer Wurstsalat Lyoner, Emmentaler, rote Zwiebeln und Essiggurken, dazu frisches Bauernbrot	12,90
+ Portion Bratkartoffeln	5,50

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

APERITIF

Martini Bianco / Rosso ²	5 cl	6,50
Glas Secco, weiß Weingut Hiss	0,1 l	5,00
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	7,50
---	-------	------

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	2,90	4,80
Orangen-Limonade	2,90	4,80
Zitronen-Limonade ³	2,90	4,80
Colamix	2,90	4,80
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}		4,20
Bioalb Eistee Mango / Granatapfel		4,20
Hausgemachte Maracuja-Limetten Limonade	5,50	

FRUCHTSÄFTE & SCHORLE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft naturtrüb	2,90	4,80
Orangensaft	2,90	4,80
Johannisbeeren Nektar	2,90	4,80
Maracuja Nektar	2,90	4,80
Rhabarber Nektar	2,90	4,80
...alle Säfte auch als Schorle	2,90	4,80
Holunderblüten Schorle Bioholunder aus der Region	2,90	4,80

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		4,90
Fidelis Hefeweizen hell	3,90		4,90
Radler süß/sauer	3,90		4,90
Russ süß/sauer	3,90		4,90

ZOLLER-HOF FLASCHENBIER

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

NEU BEI UNS!

Zoller Helles

Vollbier

0,5l | 4,90

ZUM MARSTALL

R E S T A U R A N T

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

	0,1 l	0,2 l
Müller-Thurgau trocken, Weingute Kress, Bodensee	3,60	7,10
Grauburgunder trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,30	6,50
Weißburgunder trocken, Staatsweingut Meersburg, Bodensee	3,30	6,50
Chardonnay del Veneto IGT, Soligo, Italien	3,30	6,50

ROSÉWEIN

	0,1 l	0,2 l
Hagnauer Weißherbst trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,30	6,50
Rosé trocken, Weingut Kress, Bodensee	3,60	7,10

ROTWEIN

	0,1 l	0,2 l
Hagnauer Spätburgunder QW, trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	3,30	6,50
Merlot IGT, Cantina Lavis, Italien	3,30	6,50
Primitivo Puglia IGT Meridi, Ambre Vini, Apulien, Italien	3,30	6,50

Weinschorle sauer / süß	0,2 l	4,70
-------------------------	-------	------

ZUM
MARSTALL
RESTAURANT

FLASCHENWEINE | WEISS –0,75L–

DEUTSCHLAND

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	31,00
Grauburgunder trocken, Weingut Kress, Überlingen, Bodensee	36,00
Sauvignon Blanc trocken, Schloss Rheinburg, Gailingen, Bodensee	34,00

SPANIEN

Chardonnay 234 Somontano Bodega Enate, Somontano, Spanien	34,00
---	-------

ITALIEN

Il Frati Lugana Cá dei Frati, Lombardei, Italien	39,00
--	-------

FLASCHENWEINE | ROSÉ –0,75L–

DEUTSCHLAND

Cuvée Rosé trocken, Weingut Schmidt, Hagnau, Bodensee	35,00
---	-------

ITALIEN

Bardolino Chiaretto Rosé Azienda Zenato, Venetien, Italien	31,00
Rosé dei Frati Cá dei Frati, Lombardei, Italien	39,00

ZUM MARSTALL

RESTAURANT

FLASCHENWEINE | ROT –0,75L–

DEUTSCHLAND

Hagnauer Burgstall Spätburgunder trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee	34,00
Überlinger Felsengarten Cuvée Noir trocken, Weingut Kress, Überlingen, Bodensee	35,00

SPANIEN

Tempranillo Crianza Rioja Tinto DOC, Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien	34,00
--	-------

ITALIEN

Primitivo di Manduria DOP „TALO“, San Marzano, Apulien, Italien	35,00
Serpaiole di Endrizzi IGP, Toskana – Maremma, Italien	34,00

HEISSE GETRÄNKE

Espresso Espresso Macchiato	2,90	3,10
Doppelter Espresso		3,90
Kleine Tasse Kaffee Große Tasse Kaffee	3,60	4,50
Cappuccino Großer Cappuccino	3,60	4,50
Milchkaffee		4,50
Latte Macchiato		4,50
Heiße Schokolade Heiße Schokolade mit Sahne	4,20	4,80
Eilles Tea Blatt – und broken tea		4,20
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	4,80
Jägermeister	2 cl	3,50
Fernet Branca	4 cl	4,20
Hennessy	2 cl	4,50
Grappa Bottega	2 cl	4,50
Senft Cöxchen, Williams, Obstler	2 cl	4,50
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

Zur englischen Karte:



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.