

# ZUM MARSTALL

RESTAURANT

## MARSTALL-SPECIALS

– IMMER AB 17 UHR –

### DIENSTAGS 1/2 GRILL-HÄHNCHEN

mit Pommes Frites

15,50



### DONNERSTAGS 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	13,90
mit Karotten, Hirtenkäse und Bodenseeäpfel	
Räucherlachs	14,90
mit Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbouquet	
6 Garnelen	15,50
in Knoblauchbutter gebraten mit Kirschtomaten, dazu Baguette	

### AUS DEM SUPPENKESSEL

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

### 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 Putenstreifen	18,50
...mit Fischknusperli	17,90
...mit 5 Riesengarnelen	18,50
Feldsalat an Himbeer Dressing	16,90
mit Rote Bete, kandierten Walnüssen und Ziegenkäse	

# ZUM MARSTALL

## RESTAURANT

### 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“

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites (auch als Putenschnitzel) 21,50

#### Thailändisches Curry mit Putenstreifen

Frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce mit Putenstreifen dazu Basmatireis (laktosefrei, glutenfrei) 21,50

#### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Bratensauce, Schmelzzwiebeln und Krautschupfnudeln 29,50

#### Cordon bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit geräuchertem Speck und Albkäse dazu Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren 23,50

#### Marstall Schweinebraten vom Schweinehals

an Dunkelbiersauce, mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel 19,90

#### Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat 18,90

#### Gebratene Ente vom Geflügelhof Haug Meßkirch

mit Rotkraut und Kartoffelknödel (Brust und Keule) 23,90

#### Wildragout „Großmütterchen Art“

mit gebratenen Champignons, Spätzle und Preiselbeerbirne 24,90

### VESPER

#### Schweizer Wurstsalat

Lyoner, Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot 12,90

+ Portion Bratkartoffeln 5,50

#### Räucherfischsteller

Geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahne Meerrettich und Salatgarnitur 18,50

# ZUM MARSTALL

## RESTAURANT

### VEGETARISCH

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

### FISCH

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

### EXTRA'S

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

#### DIENSTAGS-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

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

### NACHMITTAGSKARTE (14-17 UHR)

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

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

# ZUM MARSTALL

## RESTAURANT

### APERITIF

Martini Bianco / Rosso <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	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
Cola American Style <sup>2</sup>	2,90	4,80
Orangen-Limonade	2,90	4,80
Zitronen-Limonade <sup>3</sup>	2,90	4,80
Colamix	2,90	4,80
Thomas Henry Tonic Water <sup>4</sup>	3,90	
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3,4</sup>	3,90	
Coca Cola zero <sup>1,2</sup>	0,4 l	0,33 l
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

## RESTAURANT

### OFFENE WEINE

#### WEISSWEIN

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

#### ROSÉWEIN

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

#### ROTWEIN

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

<b>Weinschorle</b>	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 | ROSE -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
Serpaia 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
Heiße Schokolade   Heiße Schokolade mit Sahne	4,20	4,80
Eilles Tea Blatt – und broken tea Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Vita Orange + 7 Vitamine, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten		4,20
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