

ZUM
MARSTALL

RESTAURANT

VORSPEISE

Carpaccio von der Roten Bete	13,90
mit Karotten, Hirtenkäse und Bodenseeapfel	
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 hausgemachtem 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

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“

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

Klassische Rinderrouladen

mit Rotkohl und Kartoffelpüree 24,90

Marstall Schweinebraten vom Schweinehals

an Dunkelbiersauce, mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel 19,90

Schwäbischer Rahmsauerbraten

in eigener Sauce mit Rotkohl und Serviettenknödel 21,90

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

Asiatisches Gemüsecurry 18,90

frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)

Allgäuer Käsespätzle 17,90

mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln, dazu Beilagensalat

Spinat-Ricotta-Ravioli 17,90

in Parmesan-Velouté mit Kirschtomaten und Rucola

FISCH

Zanderfilets in Mandelbutter gebraten 24,50

mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Fischknusperli 21,50

Fischfilet im Bierteig mit Remoulade und Petersilienkartoffeln

Garnelencurry 23,50

frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce mit Basmatireis, Koriander und Riesengarnelen

Lachsschnitte 26,90

an Limettenschaum, mit Spinat und Petersilienkartoffeln

EXTRA'S

Kleiner Beilagensalat | Kartoffelsalat | Blattspinat 5,50

Pommes Frites | Petersilien- oder Bratkartoffeln

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

R E S T A U R A N T

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,90
Zwetschgenknödel im Kompost	8,90
Gebackene Apfelmöhle 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	7,20
gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen, an hausgemachtem Balsamico Dressing	
Kartoffel-Lauch-Suppe	7,20
mit Speck und Croûtons	
Allgäuer Käsespätzle	17,90
mit würzigem Bergkäse und Schmelzzwiebeln, dazu Beilagensalat	
Fischknusperli	21,50
Fischfilet im Bierteig mit Remoulade und Petersilienkartoffeln	
Marstall Cheesburger	
mit saftigem Rindfleisch, englischem Cheddar, sonnengereiften Tomaten, Essiggurke und Pommes Frites	
DOUBLE BURGER (zwei Patties)	17,50
Schnitzel „Wiener Art“	19,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites (auch als Putenschnitzel)	
Schweizer Wurstsalat	21,50
Lyoner, Emmentaler, rote Zwiebeln und Essiggurken, dazu frisches Bauernbrot	
+ Portion Bratkartoffeln	12,90
	5,50

ZUM
MARSTALL

R E S T A U R A N T

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
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	
Coca Cola zero ^{1,2}	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

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
Weißenburgunder	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

R E S T A U R A N T

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, Spanien	34,00
---	-------

ITALIEN

Primitivo di Manduria DOP „TALO“, San Marzano, Apulien, Italien	35,00
Serpaiolo 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 Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Vita Orange + 7 Vitamine, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten Unseren Qualitätstee servieren wir aromaverpackt im Pyramidenbeutel		4,20

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