

# Speisekarte



HOTEL • GASTHOF

## Zum Zecher

RESTAURANT • PIZZERIA • EISCAFE

Bregenzer Str. 146 - D-88131 Lindau/Zech  
Tel. +49 8382 961330 - Fax +49 8382 9613332  
info@gasthof-zecher.de, www.gasthof-zecher.de



Unsere Pfännle



Bed & Breakfast

# Pizzas

<b>Pizza Pane</b> Pizzabrot mit Tomatensoße und Olivenöl	3,90 €
<b>Pizza Margarita</b> mit Tomaten und Käse	5,20 €
<b>Pizza Salamí</b> mit Tomaten, Käse und Salamí <sup>(5,6)</sup>	6,80 €
<b>Pizza Funghi</b> mit Tomaten, Käse und Champignons	6,80 €
<b>Pizza Prosciutto</b> mit Tomaten, Käse und Vorderschinken <sup>(5,6)</sup>	6,80 €
<b>Pizza Popey</b> mit Tomaten, Käse, Spinat und Gorgonzola	7,80 €
<b>Pizza Hawaii</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken und Ananas <sup>(5,6)</sup>	7,80 €
<b>Pizza Regina</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken und Champignons <sup>(5,6)</sup>	7,80 €
<b>Pizza o sole mio</b> mit Tomaten, Käse, Zwiebeln, Champignons und Ei	7,80 €
<b>Pizza Ferrari</b> mit Tomaten, Käse, Salamí, Oliven und Peperoni <sup>(5,6)</sup>	8,30 €
<b>Pizza Vegetariana</b> mit Tomaten, Käse und frischem Gemüse	8,80 €
<b>Pizza Capricciosa</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Oliven und Zwiebeln <sup>(5,6)</sup>	8,80 €
<b>Pizza Tonno</b> mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	8,80 €

# Pizzas

## **Pizza Diavolo**

mit Tomaten, Käse, scharfer Salami und Paprika (5,6)

8,80 €

## **Pizza Napoli**

mit Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven

8,80 €

## **Pizza Aurora**

mit Tomaten, Käse, Shrimps, Ruccola und frischen Tomaten

8,80 €

## **Pizza Calabrese**

mit Tomaten, Käse scharfer Salami, Zwiebeln und Ei (5,6)

8,80 €

## **Pizza Calzone**

gefüllte Pizza mit Tomaten, Käse, Vorderschinken und Champignons (5,6)

8,80 €

## **Pizza 4 Formaggi**

mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten

8,90 €

## **Pizza 4 Stagioni**

mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons,  
Peperoni und Artischocken (5,6)

8,90 €

## **Pizza Speciale**

mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Salami und Champignons (5,6)

8,90 €

## **Pizza Roma**

mit Tomaten, Käse, Parmaschinken und Parmesankäse (5,6)

9,90 €

## **Pizza frutti di mare**

mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten und Knoblauch

9,90 €

## **Pizza "Der Zecher"**

mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni  
frische Tomaten und Schafskäse

9,90 €

## **Pizza Salmone**


mit Tomaten, Käse, Lachstreifen und Knoblauch

9,90 €

## **Pizza Chef**

mit Tomaten, Käse, Parmaschinken, Ruccola, frische Tomaten  
Parmesan und Crema Balsamico (5,6)

10,90 €



Lebensmittelverordnung 5=Phosphat, 6= Konservierungsstoff

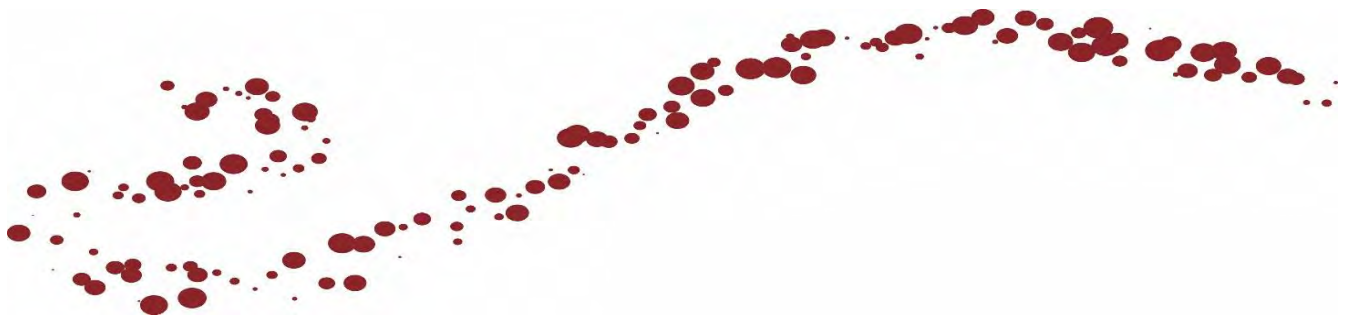
# Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	3,80 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrät-Spätzle (5)</i>	3,80 €
<i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i>	3,90 €
<i>Kartoffelcremesuppe mit knusprigen Speck (5)</i>	4,20 €



# Vorspeisen

<i>Caprese</i> <i>Tomaten, Mozzarella auf Ruccola mit Olivenöl</i>	5,80 €
<i>Prosciutto Melone</i> <i>Honigmelone mit Parmaschinken dazu Pizzabrot (5)</i>	7,80 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>mit Ruccola, Parmesan und Pizzabrot</i>	8,80 €
<i>Gameretti in agro-dolce</i> <i>Garnelen süß-sauer</i>	9,80 €
<i>Geräucherter Lachs</i> <i>mit Honig-Senf-Dill Creme-Fraiche</i> <i>dazu hausgemachtes Kartoffel-Rösti (5)</i>	9,80 €



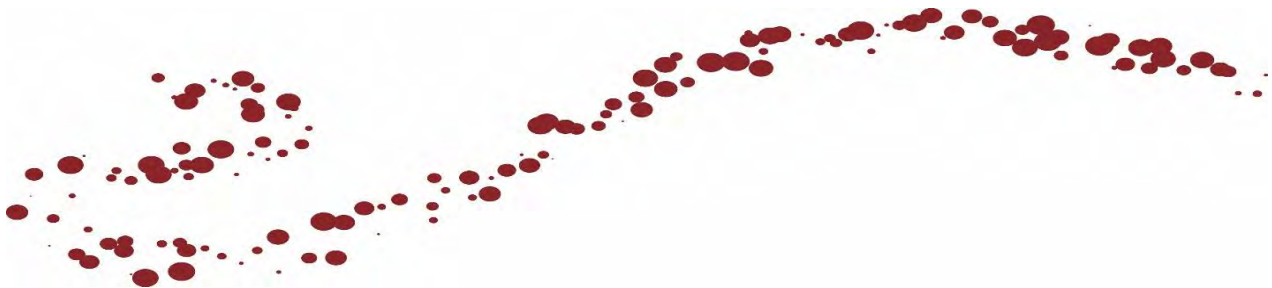
# Salatvariationen

<b>Gemischter Salat der Saison, klein</b>	4,20 €
<b>Gemischter Salat der Saison, groß</b>	6,80 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse und Zwiebeln dazu Brot (5)	6,80 €
<b>Ratsherren- Toast</b> Schweinefilet auf Toast mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu ein Beilagensalat	9,80 €
<b>Zecher Toast</b> Schweinesteak mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken dazu ein Beilagensalat (5)	9,80 €
<b>Salatplatte Farmer Art</b> verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Putenstreifen, gebackenen Champignons, Paprika, Mais mit Chefdressing dazu Brot	10,80 €
<b>Zecher Nest</b> mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, gebackenen Champignons auf bunten Salatnest dazu Brot	10,80 €
<b>Salatplatte "Zum Zecher"</b> knackiger Salat der Saison mit Putenstreifen in Sesam gebacken, Chefdressing dazu Brot	10,80 €



# Hauptgerichte

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit zweierlei Käse (Emmentaler und Bergkäse) Röstzwiebeln und Blattsalat	7,80 €
<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>(5)</sup>	8,80 €
<b>Saure Nieren vom Schwein</b> mit Champignons, Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Bratkartoffeln	8,80 €
<b>Schnitzel vom Schwein "Wiener Art"</b> mit Pommes-Frites dazu gemischter Beilagensalat	10,80 €
<b>"Cordon bleu" vom Schwein</b> mit Pommes-Frites dazu Beilagensalat <sup>(5)</sup>	11,80 €
<b>Hirschgulasch</b> mit hausgemachte Spätzle und Apfelrotkohl	14,80 €
<b>Schwäbischer Sauerbraten</b> mit hausgemachte Spätzle und Apfelrotkohl	13,80 €
<b>Rinderrouladen nach "Art des Hauses"</b> dazu hausgemachte Spätzle und Apfelrotkohl	13,80 €
<b>Hausgemachter Tafelspitz</b> gekochtes Rindfleisch an Sahnemeerrettichsoße und Salzkartoffel	13,80 €
<b>Kalbsleber "Berliner Art"</b> gebratene Kalbsleber mit gegrillten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und hausgemachtes Kartoffelpüree	14,80 €



# Saftiges vom Grill

**Putenspieß mit glasierten Früchten** 14,80 €  
*an Currysaftsoße dazu Basmati-Reis*

**Ratsherrenspieß** 14,80 €  
*Schweinefilet vom Grill mit frischen Champignons  
dazu Kroketten und gemischter Salat*

**Zecher Hausspieß** 14,80 €  
*gemischte Fleischstücke von Rind, Pute und Schwein  
mit Paprika und Zwiebeln dazu Kräuterbutter und Barbecue-Dip  
als Beilage reichen wir Bratkartoffeln*

**Putensteak "Art der Gärtnerin"** 13,80 €  
*Putensteak mit Pfannengemüse, Kräuterbutter dazu Pommes-Frites*

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 16,80 €  
*mit Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle  
(Emmentaler und Bergkäse)*

**Rumpsteak 200g vom Grill** 17,80 €  
*mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und gemischtem Salat*

**Grillsteller "Zum Zecher"** 15,80 €  
*zarte Fleischstücke von Rind, Pute und Schwein  
mit Pfannengemüse, Speckscheibe, Würstchen,  
Kräuterbutter und Barbecue-Dip dazu reichen wir Pommes-Frites*

**Entrecote vom Rind** 18,80 €  
*mit mediterranen Grillgemüse, Petersilien-Kartoffel dazu Pfeffersoße*

# Feines aus der Pfanne

## **Förster-Pfännle**

12,80 €

gegrillte Putenstreifen mit frischen Champignons und Steinpilzen  
auf feiner Rahmsoße dazu reichen wir hausgemachte Spätzle

## **Florentiner-Art**

14,80 €

Hähnchenbrust mit Blattspinat und Käse überbacken  
auf Zitronen-Sherry-Sahnesoße dazu Basmati-Reis

## **Schwaben-Pfanne**

14,80 €

von drei Schweinefiletmedaillons in feiner Champignonrahmsoße  
auf Käsespätzle (Emmentaler und Bergkäse)

## **Allgäuer-Pfännle**

14,80 €

Schweinefilet angerichtet auf hausgemachten Spätzle  
mit Champignonsoße, Schinken und Käse überbacken (5,6)

## **Zecher-Pfännle**

14,80 €

drei verschiedene zarte Steak´s von Rind, Pute und Schwein  
mit Speckbohnen an Pfefferrahmsoße  
dazu reichen wir Bratkartoffeln (5,6)

## **Tagliata di Manzo all`Aceto Balsamico**

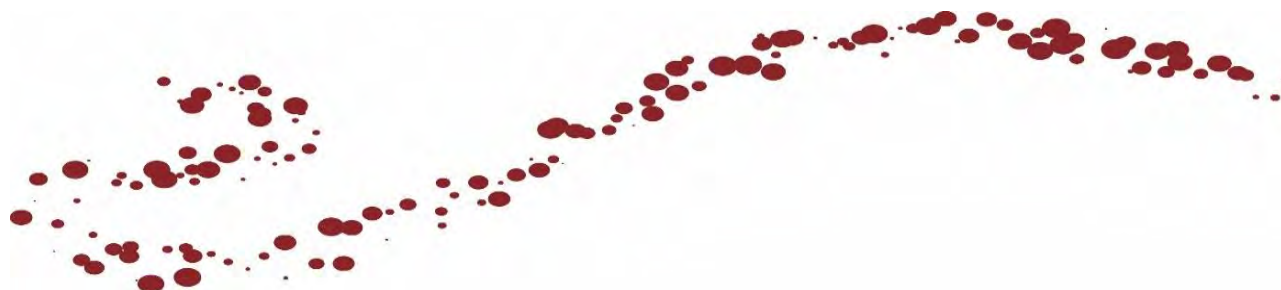
17,80 €

Entrecote vom Rind mit Balsamico-Essig  
Ruccola und Parmesan dazu Pommes-Frites



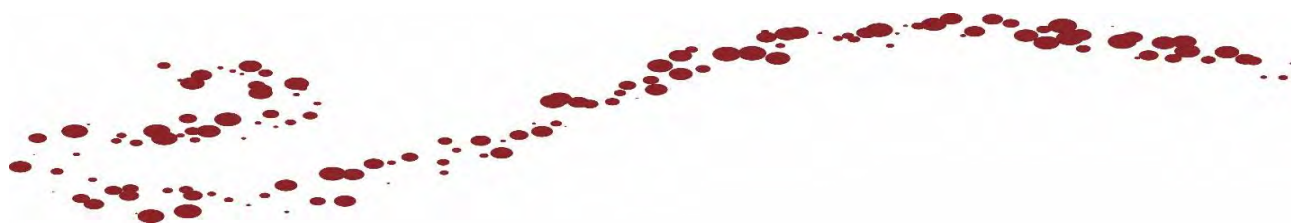
## *Aus Neptuns Fang*

<b><i>Zanderfilet in Mandelpanade</i></b>	<b>15,80 €</b>
<i>mit Petersilien-Kartoffeln auf Dill-Senfsoße dazu Blattsalat</i>	
<b><i>Zanderfilet "Prinzessinen Art"</i></b>	<b>15,80 €</b>
<i>mit Spargelstücken, Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	
<b><i>Gegrilltes Felchenfilet</i></b>	<b>16,80 €</b>
<i>mit Kräuterbutter dazu Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	
<b><i>Eglifilet aus der Pfanne</i></b>	<b>16,80 €</b>
<i>mit geschäumter Mandelbutter dazu reichen wir Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	
<b><i>Fischplatte "Bodenseetraum"</i></b>	<b>16,80 €</b>
<i>gegrillte Filet von Felchen, Zander und Kretzer-Egli mit feiner Zitronen-Sherry-Sahnesoße , Petersilienkartoffeln und Blattsalat</i>	
<b><i>Bodensee Surf and Turf</i></b>	<b>18,80 €</b>
<i>Gegrillter Zander oder Egli mit rosa gebratenem Entrecote vom Rind mit feiner Sauce-Bèarnaise dazu Petersilien-Kartoffeln</i>	




## Dessert

<b>Apfelstrudel mit Eis &amp; Sahne</b>	3,90 €
<b>Milchshake</b>	3,90 €
- mit Vanilleeis	
- mit Schokoeis	
- mit Erdbeereis	
- mit Bananen	
<b>Heißer Blaubeer-Pfannenkuchen</b>	3,90 €
an 3 Kugeln feinem Vanilleeis und Sahne	
<b>Warme Apfelküchle</b>	3,90 €
an 3 Kugeln feinem Vanilleeis und Sahne	
<b>Krokant-Becher</b>	4,90 €
3 Kugeln Vanilleeis in Krokant gerollt mit Baileys, Sahne und Mandelsplitter	
<b>Hawaií-Becher</b>	4,90 €
Vanilleeis und Zitroneneis Ananasstücke, Sahne Eierlikör, Pistazien und Orangenscheibe	
<b>Heiße Liebe</b>	4,90 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Coup Dänemark</b>	4,90 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	
<b>Spaghettí-Eis</b>	4,90 €
ein Berg Vanilleeis-Nudeln mit Erdbeersoße und Mandelsplitter	
<b>Banana-Boat</b>	4,90 €
3 Kugeln Vanilleeis auf Banane mit Schokosoße, Sahne und Mandelsplitter	
<b>Miss Amarena</b>	5,90 €
Vanilleeis mit Amarena-Soße und Amarettini-Plätzchen	



## Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,10 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	3,50 €
<i>Tasse koffeinfreier Kaffee</i>	2,10 €
<i>Kännchen koffeinfreier Kaffee</i>	3,50 €
<i>Tasse Espresso</i>	2,10 €
<i>Grosse Tasse Cappuccino</i>	2,60 €
<i>Grosse Tasse Milchkaffee</i>	2,60 €
<i>Grosse Tasse Schokolade mit Schlagsahne</i>	2,60 €
<i>Glas heiße Vollmilch</i>	1,80 €



<i>Latte-Macchiato</i>	3,00 €
<i>heiße Milch, starker Espresso und Milchschaum</i>	
<i>Heißer Kuß</i>	3,00 €
<i>heißer Amaretto mit Sahnehaube</i>	
<i>Irish Coffee</i>	3,80 €
<i>mit Whisky, Kaffee und Sahnehaube</i>	
<i>Russische Schokolade</i>	3,80 €
<i>mit Vodka, Schokolade und Sahnehaube</i>	
<i>Chef-Kaffee</i>	3,80 €
<i>mit Bailey´s und Schlagsahne</i>	



<i>Haferl Glühwein</i>	2,20 €
<i>Glas Grog mit 4cl Rum (42%)</i>	2,80 €
<i>Tee mit 4cl Rum (42%)</i>	3,80 €
<i>Jägertee</i>	3,80 €
<i>Tee-Punch-Getränk) 1/3 mit 40%igen voll aufgefüllt</i>	

<i>Glas heiße Zitrone-Natur</i>	2,20 €
<i>Glas Tee</i>	1,80 €
<i>Portion Tee</i>	3,20 €
<i>(Ceylon, Pfefferminze, Hagebutte, Früchte, Kamille, Grüner)</i>	



# Weinkarte

## Weißwein offen 0,25l

<i>Schwäbischer Landwein "Müller Thurgau (trocken)</i>	11%	2,60 €
<i>Grüner Veltiner (trocken)</i>	11,5%	3,90 €
<i>Frizzantino italienischer Perlwein (süß)</i>	7,5%	3,90 €
<i>Kressbronner Berghalde</i>	12%	4,90 €
<i>"Müller Thurgau" (halbtrocken)</i>		
<i>Hagnauer "Müller Thurgau" QbA (trocken)</i>	11%	4,90 €
<i>Chardonnay del Veneto (italienisch, frisch und trocken)</i>	12,5%	4,90 €

## Rosewein offen 0,25l

<i>Kressbronner Berghalde</i>		
<i>Spätburgunder Weißherbst QbA (halbtrocken)</i>	11%	4,90 €

## Rotwein offen 0,25l

<i>Vin de Pays France (trocken)</i>	11%	2,90 €
<i>Edeľvernatsch(trocken)</i>	11%	3,90 €
<i>"Bardolino" Terre Vocate.D.O.C.</i>	11%	3,90 €
<i>Nord Italien (trocken)</i>		
<i>Chianti Italien (trocken)</i>	12%	3,90 €
<i>Lambrusco italienischer Perlwein (süß)</i>	7,5%	3,90 €
<i>Trollinger mit Lemberger (halbtrocken)</i>	12%	4,20 €
<i>Kressbronner Berghalde Spätburgunder QbA (trocken)</i>	11,5%	4,90 €
<i>Amsfelder (lieblich)</i>	11%	4,90 €

## Flaschen-Rotwein 0,75l

<i>Bardolino (trocken)</i>	11,5%	12,80 €
<i>Amsfelder (lieblich)</i>	11%	12,80 €
<i>Chianti (trocken)</i>	12%	13,80 €

<i>Weinschorle weiß</i>	<i>sauer / süß</i>	2,20 €
<i>Weinschorle rot</i>	<i>sauer / süß</i>	2,20 €

# Kalte Getränke

## Alkoholfreie Getränke

		0,2l	0,4l
Jugendgetränk		2,20 €	2,80 €
Sprite		2,20 €	2,80 €
Fanta (2,4)		2,20 €	2,80 €
Coca-Cola (1,3)		2,20 €	2,80 €
Coca-Cola light		2,20 €	2,80 €
Spezi = Fanta + Coca-Cola (1,2,3,4)		2,20 €	2,80 €
Eistee Pfirsich		2,20 €	2,80 €
Schweppes Bitter-Lemon (chininhaltig)		2,20 €	2,80 €
Schweppes Tonic Water Flasche		0,2l	2,60 €
Krumbacher Mineralwasser		2,10 €	2,70 €
Krumbacher Mineralwasser		0,7l	4,20 €
Krumbacher Mineralwasser still		0,2l	2,20 €
Teinacher Mineralwasser		0,5l	3,20 €

## Lindauer Fruchtsäfte

Apfelsaft		0,2l	2,10 €
Orangensaft		0,2l	2,10 €
Traubensaft		0,2l	2,10 €
Johannisbeerennektar schwarz		0,2l	2,10 €
Sauerkirschnektar		0,2l	2,10 €
Multivitaminnektar		0,2l	2,10 €
Apfel-Kirsch-Schorle		0,4l	2,80 €
alle Säfte auch als Schorle		0,4l	2,80 €

## Biere

Farny Hofgutsbier vom Fass	5,2%	0,5l	3,00 €
Farny Hofgutsbier vom Fass	5,2%	0,3l	2,40 €
Oskar Farny Pils vom Fass	4,7%	0,4l	3,00 €
Radler (Bier & Limo)		0,5l	3,00 €
Becks	4,9%	0,33l	3,00 €
Becks alkoholfrei		0,33l	3,00 €
Farny Edelweiss Hefe hell	5,3%	0,5l	3,30 €
Farny Kristall-Weizen	5,3%	0,5l	3,30 €
Farny Alt-Dürener-Weisse	5,3%	0,5l	3,30 €
Farny Hefe-Weizen leicht	3,3%	0,5l	3,30 €
Farny Hefe-Weizen alkoholfrei		0,5l	3,30 €
Cola-Weizen		0,5l	3,50 €
"Russ" Hefe-Weizen & Limo		0,5l	3,50 €
"Salvator" Starkbier	7,5%	0,5l	3,50 €

## Spirituosen



<i>Obstler vom Obstbau Brög</i>	2cl	40%	2,00 €
<i>Williams vom Obstbau Brög</i>	2cl	40%	2,20 €
<i>Zwetschgenbrand vom Obstbau Brög</i>	2cl	40%	2,20 €
<i>Kirschbrand vom Obstbau Brög</i>	2cl	40%	2,20 €
<i>Malteser Kreuz</i>	2cl	40%	2,60 €
<i>Asbach Uralt</i>	2cl	38%	3,60 €
<i>Remy Martin</i>	2cl	40%	3,60 €
<i>Grappa</i>	2cl	38%	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	2cl	42%	3,00 €
<i>Amaro Ramazotti</i>	2cl	30%	2,60 €
<i>Jägermeister</i>	2cl	35%	2,60 €
<i>Amaretto</i>	2cl	28%	3,00 €
<i>Kirschlikör</i>	2cl	25%	2,60 €
<i>Pfirsichlikör</i>	2cl	20%	2,60 €
<i>Eierlikör</i>	2cl	14%	2,60 €
<i>Bailys</i>	2cl	17%	3,80 €

## Sekt-Aperitif's



<i>Glas Sekt "Hausmarke"</i>	0,1l	10,5%	2,80 €
<i>Glas Sekt - Orange</i>	0,1l		2,80 €
<i>Flasche Sekt "Hausmarke"</i>	0,75l	10,5%	14,20 €

## Longdrinks



<i>Martini-Biancco</i>	5cl	16%	3,90 €
<i>Barkadi - Cola mit Eis</i>	0,2l	37%	3,90 €
<i>Asbach - Cola mit Eis</i>	0,2l	38%	3,90 €
<i>Whisky - Cola mit Eis</i>	0,2l	40%	3,90 €
<i>Campari - Orange mit Eis</i>	0,2l	25%	3,90 €
<i>Campari - Soda mit Eis</i>	0,2l	25%	3,90 €
<i>Wodka - Lemon mit Eis (chininhaltig)</i>	0,2l	40%	3,90 €
<i>Wodka - Orange mit Eis</i>	0,2l	40%	3,90 €
<i>Wodka - Kirsch mit Eis</i>	0,2l	40%	3,90 €
<i>Hugo</i>	0,2l	15%	4,90 €
<i>Aperolspritz</i>	0,2l	15%	4,90 €

# Italienische Nudelgerichte

<b>Spaghetti Bolognese</b> ( <i>Spaghetti mit Hackfleischsoße und Parmesan</i> )	6,90 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> ( <i>Spaghetti mit Speck und Eiersahnesoße</i> )	6,90 €
<b>Gnocchi alla Siciliana</b> <i>Gnocchi aus Kartoffelteig mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella überbacken</i>	8,90 €
<b>Tortellini Panna</b> <i>Tortellini in Schinken-Sahnesoße</i>	6,90 €
<b>Triangoli Verdi</b> <i>hausgemachte Triangoli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Sahnesoße und Parmesan</i>	8,90 €
<b>Ravioli alla Leccese</b> <i>hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs und Kräutern in Tomatensoße (5)</i>	8,90 €
<b>Agnolotti ai Porcini</b> <i>hausgemachte Agnolotti mit Steinpilzen, Trüffel-Creme und Sahne</i>	9,90 €
<b>Lasagna Profumata</b> <i>mit Hackfleisch, Mozzarella, Parmesan, Tomatensoße und Bechamel</i>	8,90 €
<b>Lasagne Vegetarina</b> <i>mit Gemüse, Bechamel, Parmesan und Mozzarella</i>	8,90 €
<b>Strozzaperti al mori Monti</b> <i>hausgemachte Strozzaperti mit Shrimps, Steinpilze in Tomatensoße</i>	10,90 €

