

Pizzen

Pizza^{A1} Margarita	6,50 €
mit Tomatensauce ¹ und Käse ^F	
Pizza^{A1} Salami	7,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F und Salami ^{1,8}	
Pizza^{A1} Funghi	7,80 €
mit Tomatensoße ¹ , Käse ^F und Champignons	
Pizza^{A1} Prosciutto	7,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F und Vorderschinken ^{1,3,8}	
Pizza^{A1} Popey	8,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Spinat und Gorgonzola ^F	
Pizza^{A1} Hawaii	8,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Vorderschinken ^{1,3,8} und Ananas	
Pizza^{A1} Regina	8,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Vorderschinken ^{1,3,8} und Champignons	
Pizza^{A1} o Sole mio	8,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Zwiebeln, Champignons und Ei ^N	
Pizza^{A1} Ferrari	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Salami ^{1,8} , Oliven ¹³ und Peperoni	
Pizza^{A1} Vegetariana	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F und frischem Gemüse ¹³	
Pizza^{A1} Capricciosa	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Vorderschinken ^{1,3,8} , Champignons, Peperoni, Oliven ¹³ und Zwiebeln	
Pizza^{A1} Tonno	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Thunfisch ^C und Zwiebeln	
Pizza^{A1} Diavolo	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , scharfe Salami ^{1,8} und Paprika	
Pizza^{A1} Napoli	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Sardellen ^C , Kapern und Oliven ¹³	
Pizza^{A1} Calabrese	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , scharfe Salami ^{1,8} , Zwiebeln und Ei ^N	
Pizza^{A1} Calzone	9,80 €
gefüllte Pizza mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Vorderschinken ^{1,3,8} und Champignons	



Pizzen

Pizza^{A1} Speciale	9,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Vorderschinken ^{1,3,8} , Salami ^{1,8} und Champignons	
Pizza^{A1} Contandina	10,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Rindersalami ^{1,8} , Paprika, Zwiebeln und Schafskäse ^F	
Pizza^{A1} Aurora	10,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Shrimps ^B , Rucola und frischen Tomaten	
Pizza^{A1} 4 Formaggi	10,80 €
mit Tomatensauce ¹ und vier verschiedenen Käsesorten ^F	
Pizza^{A1} 4 Stagioni	10,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Vorderschinken ^{1,3,8} , Champignons, Peperoni und Artischocken	
Pizza^{A1} Roma	11,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Parmaschinken ^{1,3,8} und Parmesankäse ^F	
Pizza^{A1} "Der Zecher"	12,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Thunfisch ^C , Zwiebeln, Peperoni, frische Tomaten und Schafskäse ^F	
Pizza^{A1} Frutti di Mare	13,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Meeresfrüchte ^{M,B} und Knoblauch	
Pizza^{A1} Chef	13,80 €
mit Tomatensauce ¹ , Käse ^F , Parmaschinken ^{1,3,8} , Rucola, frische Tomaten, Grana Padano ^F und Creme Balsamico	

EIGENKREATIONEN

Pizza¹ Carbonara	9,90€
mit Ei ³ , Sahne ⁷ , Käse ^{12,13,7} , Speck ^{9,12}	
Pizza¹ Pesto	9,90€
mit Tomatensauce, Brokkoli, Avocado, Pesto ⁸ & Cocktailtomaten, Käse ^{12,13,7}	
Goißenpizza¹	9,90€
mit Ziegenfrischkäse ⁷ , Speck ^{9,12} , Apfelringe & Ziegenkäse ⁷	
Pizza¹ Stacchino pera	12,90€
Tomatensauce, Käse ^{12,13,7} , Gorgonzola ^F , Birne, Walnüsse ^{G4}	
Pizza Putentraum	14,90€
Tomatensauce, Käse ^{12,13,7} , Putenschinken, Rucola, Avocado, frische Erdbeeren	
Pizza¹ Pomodori	13,90€
mit Tomatensoße, Käse ^{12,13,7} , Knoblauch, Avocado & Riesengarnelen ³	
Pizza¹ Surf & Turf	14,90€
Mit Tomatensauce, Käse ^{12,13,7} , Scampi ³ , Bresaolaschinken ^{9,14} , Kirschtomaten, Knoblauch und Rucola	

Italienische Nudelgerichte

Tortellini Panna	7,90 €
Tortellini ^{A1,N,EH,C,B,G} , in Schinken ^{1,3,8} -Sahnesauce ^F	
Spaghetti Bolognese	8,90 €
Spaghetti ^{A1} mit Hackfleischsauce ^{A1,1} und Grana Padano ^F	
Spaghetti Carbonara	8,90 €
Spaghetti ^{A1} mit Speck ¹ Ei ^N und Sahnesauce ^F	
Gnocchi alla Siciliana	9,90 €
Gnocchi aus Kartoffelteig ^{A1,1} mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella ^F überbacken	
Lasagne Profumata	10,90 €
Nudelplatten zwischen Hackfleisch- und Bechamelsoße ^{A1,F} , mit Mozzarella ^F und Grana Padano ^F überbacken	
Triangoli Verdi	10,90 €
hausgemachte Triangoli ^{A1,N,F} gefüllt mit Spinat und Ricotta ^F in Sahnesoße ^F mit Parmesan ^F	
Agnolotti ai Porcini	11,90 €
hausgemachte Agnolotti ^{A1,F,N} in feiner Trüffel-Sahnecreme ^{A1,F} mit Steinpilzen	
Tagliatelle alla Gamberetti;	15,90 €
Garnelen ^B in Knoblauch gebraten, in Weißweinsauce ^{A1} , mit Cocktailtomaten auf Rucola Parmesan ^F	

Suppen

Rinderkraftbrühe^N mit Flädle^{A1,N,F}	4,20 €
Rinderkraftbrühe^N mit Kalbsbrät-Spätzle^{N,A1}	4,80 €
Tomatensuppe^{1,F} mit frischem Basilikum	4,80 €
Kartoffel-Cremesuppe^{N,H,A1,F}	4,80 €

Vorspeisen

Caprese	7,80 €
Tomaten- und Mozzarellascheiben ^F mit Olivenöl und Balsamico ⁹ auf Rucola	
Prosciutto Melone	8,80 €
Honigmelone mit Parmaschinken ^{1,3,8} , dazu Pizzabrötchen ^{A1}	
Carpaccio vom Rinderfilet	9,80 €
in Olivenöl mit Rucola, Grana Padano ^F und Pizzabrötchen ^{A1}	
gegrillte Riesengarnelen^B	10,80 €
auf Blattsalat an Balsamico ⁹ Dressing, dazu Pizzabrötchen ^{A1}	



Toast- und Salatvariationen

Gemischter Salat der Saison, klein ^{F,I,9}	4,90 €
Gemischter Salat der Saison, groß ^{F,I,9}	7,90 €
Schweizer Wurstsalat ^{1,9} mit Käse ^F und Zwiebeln, dazu Brot ^{A1,A2}	9,90 €
„Zecher Toast“ zartes Schweinesteak auf Toast ^{A1,E,F} , mit frischen Champignons, Speck ¹ , Zwiebeln, Tomaten und Käse ^F überbacken, dazu einen Beilagensalat ^{F,I,9}	12,90 €
„Ratsherren- Toast“ gebratenes Schweinefilet auf Toast ^{A1,E,F} , mit Sauce Hollandaise ^{F,N,A1,H} und frischen Champignons überbacken, dazu einen Beilagensalat ^{F,I,9}	13,90 €
"Zecher Nest" zartes Hähnchen-Brustfilet mit gebackenen Champignons ^{A1,N} auf buntem Salatnest ^{F,I,9} , dazu Brot ^{A1,A2}	14,90 €
Salatplatte mit Kalbsleber Kalbsleberstreifen mit Zwetschgen ⁴ und Zwiebeln gebraten, auf buntem Salatnest ^{F,I,9} , dazu Brot ^{A1,A2}	14,90 €
Salatplatte "Zum Zecher" in Sesam ^J gebackenen Putenstreifen auf knackigen Salaten der Saison an Chefdressing ^{F,I,9} , dazu Brot ^{A1,A2}	14,90 €
Salatplatte Poseidon gebratenes Zanderfilet ^C auf knackiger Salatplatte der Saison in Chefdressing ^{F,I,9} dazu Brot ^{A1,A2}	15,90 €



Hauptgerichte

Hausgemachte Käsespätzle ^{A1,F}	11,90€
mit Emmentaler ^F , Bergkäse ^F und Röstzwiebeln ^{A1,N} , dazu ein kleiner Blattsalat ^{F,I,9}	
Schnitzel vom Schwein "Wiener Art" ^{A1,N}	15,90 €
mit Schinken ^{1,3,8} und Emmentaler ^F gefüllt, an Pommes-Frites, dazu ein gemischter Beilagensalat ^{F,I,9}	
Cordon Bleu vom Schwein ^{A1,N}	16,90 €
mit Pommes-Frites, dazu gemischter Beilagensalat ^{F,I,9}	
Klassische Rinderrouladen	16,90 €
gefüllt mit Senf ^I , Speck ¹ und Essiggurken an Rouladenjus ^{N,A1} , dazu feine Spätzle ^{A1,N,F} und hausgemachtes Apfelrotkohl ^{9,3,A1}	
Schwäbischer Sauerbraten	16,90 €
mit hausgemachten Spätzle ^{A1,N,F} und Apfelrotkohl ^{9,3,A1}	
Hausgemachter Tafelspitz	16,90 €
gekochtes Rindfleisch an Sahne- Meerrettichsoße ^{F,9,A1} , mit Salzkartoffeln	
gebratene Kalbsleber	16,90 €
an Balsamico ^{2,9} - Zwetschgen ⁴ , dazu feine Bratkartoffeln	
Cordon Bleu vom Schwein ^{A1,N} in Cornflakes- Panade ^{A1,N}	19,90 €
mit Pommes-Frites, dazu gemischter Beilagensalat ^{F,I,9}	
Wiener Schnitzel ^{A1,N} vom Kalb	19,90 €
an Preiselbeeren mit Bratkartoffeln und Beilagensalat ^{F,I,9}	



Saftiges vom Grill

Hähnchenbrustfilet mit Mandelbrokkoli^{G1} 17,90 €

an feiner Kräuter-Sherrysoße^{F,A1}, dazu Basmatireis

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel^{9,12} 18,90 €

an Pfeffer-Cognacsoße^{F,A1}, mit grünen Bohnen, dazu Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 21,90 €

auf Bratensoße^{A1,N} garniert mit Röstzwiebeln^{A1,N}

und hausgemachten Käsespätzle^{A1,F,N} von Emmentaler^F und Bergkäse^F

Rumpsteak 200g vom Grill 22,90 €

mit Kräuterbutter^F, Pommes-Frites und kleinem Beilagensalat^{F,I,9}

Rumpsteak 200g vom Grill 22,90 €

an Pfeffer-Cognacsoße^{A1,F,N},

dazu reichen wir Bratkartoffeln und Beilagensalat^{F,I,9}

Grillteller "Zum Zecher" 19,90 €

zarte Steaks von Rind, Pute und Schwein

an frischem Gemüsebouquet, Speckscheibe^I, Würstchen^I,

Kräuterbutter^F und Barbecue-Dip^H, mit Pommes-Frites



Spieße

Hähnchenspieß mit glasierten Mangostückchen^F 18,90 €
an Safran-Currysoße^{A1,F}, dazu Basmati-Reis

"Ratsherrenspeiß" 18,90 €
Speiß mit Schweinefilets vom Grill an feiner Kräuter- Sherrysauce^{A1,F,N}
mit frischen Champignons, dazu Kartoffelrösti^{A1,N} und gemischter Salat^{F,I,9}

Zecher Hausspeiß 18,90 €
zarte Steaks von Rind, Pute und Schwein mit Paprika,
Zwiebeln aufgespießt an Bratensoße^{A1,N}, dazu Kräuterbutter^F
und Barbecue- Dip^H, als Beilage reichen wir Bratkartoffeln

Pfännle

Förster-Pfännle 16,90 €
gegrillte Hähnchenstreifen mit frischen Champignons und Steinpilzen
auf feiner Weißweinsauce^{A1}, dazu reichen wir hausgemachte Spätzle^{A1,N}

„Schwaben-Pfanne“ 19,90 €
Schweinefiletmedaillons in feiner Champignon- Rahmsauce^{A1,F,N}
auf Käsespätzle^{A1,F,N} (mit Emmentaler^F)

„Allgäuer-Pfännle“ 19,90 €
Schweinefilet an Champignon- Rahmsauce^{A1,F,N}
auf hausgemachten Spätzle^{A1,F,N} mit Schinken^{1,3,8} und Käse^F überbacken

„Zecher-Pfännle“ 19,90 €
Verschiedene, zarte Steaks von Rind, Pute und Schwein
an feiner Pfefferrahmsauce^{A1,F,N} mit Speckbohnen¹,
dazu reichen wir Bratkartoffeln



Aus Neptuns Fang

Zanderfilet^C in Mandelpanade^{G1}	19,90 €
auf Dill-Senfsoße ^{L,A1,F} mit Petersilien-Kartoffeln und ein kleiner Blattsalat ^{F,I,9}	
Zanderfilet^C "Prinzessinnen Art"	19,90 €
mit Sauce Hollandaise ^{F,N,H,A1} , Spargelstücken und frischen Champignons überbacken, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat ^{F,I,9}	
Gegrilltes Felchenfilet^C	18,90 €
an hausgemachter Kräuterbutter mit Salzkartoffeln und Blattsalat ^{F,I,9}	
Eglifilet^C aus der Pfanne	19,90 €
mit geschäumter Mandelbutter ^{G1} dazu reichen wir Salzkartoffeln und Blattsalat ^{F,I,9}	
Fischplatte^C "Bodenseetraum"	21,90 €
gegrillte Filets von Felchen ^C , Zander ^C und Kretzer-Egli ^C mit feiner Zitronen-Sherry-Sahnesoße ^{A1,F} , Petersilienkartoffeln und Blattsalat ^{F,I,9}	
Bodensee Surf and Turf	22,90 €
gegrilltes Zander ^C oder Eglifilet ^C mit rosa gebratenem Rinderrücken an feiner Sauce-Bèarnaise ^{A1} ,, dazu Petersilien-Kartoffeln	

Dessert

hausgemachtes Tiramisu^{A1,F,N,11}	4,90€
Feine Panna- Cotta- Creme^F	4,90€
Apfelstrudel^{A1}	4,50 €
an feinem Vanilleeis ^{1,4,F} und Sahne ^F	
Apfelküchle^{A1,F,N,G1}	4,90 €
an feinem Vanilleeis ^{1,4,F} und Sahne ^F	
Heißer Blaubeer-Pfannenkuchen^{A1,N,F}	4,90 €
an feinem Vanilleeis ^{1,4,F} und Sahne ^F	

Allergene- und Zusatzmittelerläuterung:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst

A - Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

(A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut, A7=Emmer, A8=Einkorn, A9=Grünkern)

B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

(Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)

C - Fisch und Fischerzeugnisse

(alle Fischarten)

D - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

(aller Erdnussorten)

E - Soja und Sojaerzeugnisse

(alle Sorten von Sojabohnen)

F - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose Erzeugnisse)

G - Schalenfrüchte

(G1= Mandeln, G2=Pistazien, G3=Hasel-, G4=Walnüsse G5= Paranüsse, G6=Pekannüsse, G7=Macadamianüsse, G8=Queenslandnüsse, G9=Cashewkerne)

H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse

I - Senf und Senferzeugnisse

(alle Senfsaaten)

J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

K - Schwefeldioxid und Sulfite

(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

L -Lupine und Lupinenerzeugnisse

M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

(Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

N - Eier und Eierzeugnisse