

ZEPPELIN Hangar

RESTAURANT. STEAKHOUSE. EVENTS.

Vorspeisen Starters

Vorspeisen Starters

Hausgemachte Curry-Ingwer-Kokossuppe mit gebratener Garnele und Chilifäden (Garnelen mit zugesetztem Trinkwasser) Homemade curry, ginger and coconut soup with prawn and filaments of chilli		10,90 €
	Burrata mit marinierten Cherrytomaten Basilikum-Pesto, Balsamico, Rucola und Brot Burrata with marinated cherry tomatoes, basil pesto, balsamic vinegar, rocket and bread	16,90 €
Tataki vom Thunfisch „Steakhouse Style“ mit Mango, Gurke, Kirschtomate an Chili-Guacamole Tataki of tuna “steakhouse style” with mango, cucumber and cherry tomatoes on chilli-guacamole		18,90 €
Tartar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Schalotten dazu Salatbouquet an Feigensenfdressing und Brot Argentinian fillet of beef tartare with capers, anchovy, egg yolk, mustard, shallot, salad with fig mustard dressing and bread		120 g 18,90 € 180 g 26,40 €
Vorspeisen Trilogie Kalte Lachspraline auf Wakame Salat, Tatar vom Rinderfilet dazu karamellisierte Ziegenkäse mit Mango-Chutney und Brot Trilogy of starters – cold praline of salmon on wakame salad, fillet of beef tartare, caramelised goat’s cheese with mango chutney and bread		22,90 €
5 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit Kräuterbutter, Cherrytomaten und Brot (Garnelen mit zugesetztem Trinkwasser) 5 black tiger prawns with herb butter, cherry tomatoes and bread		22,90 €

Salate Salads

	Kleiner Steakhouse-Salat mit Feigensenf-Dressing Small mixed salad with fig mustard dressing	7,40 €
	Großer Steakhouse-Salat mit Feigensenf-Dressing Large mixed salad with fig mustard dressing	13,40 €
	mit Rindfleischstreifen with strips of beef	+ 13,- €
	mit 5 Stück Black Tiger Garnelen (Garnelen mit zugesetztem Trinkwasser) with 5 black tiger prawns	+ 17,- €

Unsere Garstufen Degree of doneness
 Englisch | Medium Rare | Medium | Medium Well | Well done

Steaks Steaks

Steak Cuts Steak cuts

	250g	300g	400g	500g
Flanksteak Flank steak		29,- €	39,- €	48,- €
Rumpsteak Dry Aged Rump steak dry aged		39,- €	51,- €	63,- €
Rib-Eye-Steak Dry Aged Rib eye steak dry aged		40,- €	53,- €	65,- €
Angus Rinderfilet Angus fillet of beef	36,- €	42,- €	56,- €	69,- €

Wählen Sie aus unseren Dry Agern - geeignet für 2 Personen Carved at the table

Club Steak Dry Aged (ca. 600 - 1.000g) Roastbeef am Knochen, 28 Tage gereift 28-day aged sirloin steak	pro 100 g	12,90 €
Porterhouse Steak Dry Aged (ca. 700 - 1.000g) Porterhouse, bestehend aus Roastbeef und großem Filetanteil, am T-Bone gegrillt Porterhouse, made up of sirloin steak and a generous portion of fillet grilled on its T-bone	pro 100 g	14,90 €
Tomahawk Steak Dry Aged (ca. 900 - 1.100g) Rib-Eye wird für diesen Cut am Rippenknochen belassen Tomahawk steak – Rib eye is left on the rib bone for this cut	pro 100 g	14,90 €
Rinderfilet Dry Aged, 14 Tage Fillet of beef, dry aged 14 days	pro 100 g	18,90 €

Beilagen Side dishes je 7,20 €

Blattspinat Spinach	Grillgemüse Grilled vegetables
Dijon-Senf-Bohnen Dijon mustard beans	Tagliarini mit Trüffelöl Tagliarini with truffle oil
Steakhouse Pommes Steakhouse French fries	Ofenkartoffel mit Sour Cream
Maiskolben Corn on the cob	Baked potato with sour cream
Weißweinrisotto White wine risotto	

Saucen Sauce je 4,20 €

Sour Cream Sour cream	Café de Paris Butter Café de Paris butter
Teriyaki-Sauce Teriyaki sauce	Rotweinschalotten Red wine shallot
Chimichurri Chimichurri sauce	Kräuterbutter Herb butter
Pfeffersauce Pepper sauce	Mango-Passionsfrucht-Chutney
	Mango and passion fruit chutney

Unsere Garstufen Degree of doneness

Englisch | Medium Rare | Medium | Medium Well | Well done

Hauptgang Main dish

Tellergerichte Meat

Philly Cheese Steak Burger

24,90 €

Rinderfiletspitzen im Brioche Bun, mit Cheddar, Zwiebeln, Paprika, Rucola und BBQ-Sauce dazu Pommes Frites

Philly Cheese Steak Burger - Beef fillet in a brioche bun, with cheddar, bell pepper, onion, rocket and BBQ sauce, served with French fries

Maispouardenbrust

29,90 €

auf Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln und Demi Glace

Corn-fed chicken breast on spinach leaves, served with rosemary potatoes and demi-glace

Angus Rinderfilet (300g)

59,90 €

mit dunkler Pfeffersoße, Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Angus fillet of beef with dark pepper sauce, grilled vegetables and baked potato with sour cream



Chef's Choice

66,40 €

400g Dry Aged Rumpsteak mit Blattspinat, Maiskolben und Rotweinschalotten

Chef's Choice - 400g Dry-aged Rump Steak with Spinach, Corn on the cob and red wine shallots

Surf & Turf „Steakhouse Style“

72,90 €

250g Angus Rinderfilet und halber Langustenschwanz vom Holzkohlegrill mit Chili Bearnaise und Ofenkartoffeln

Surf and turf "steakhouse style" – 250 g Angus fillet of beef and half a crawfish tail char-grilled with chilli bearnaise and baked potato



„Zweierlei“

66,40 €

ca. 200g Angus Rinderfilet sowie ca. 200g Flanksteak mit Grillgemüse und Pommes Frites dazu hausgemachte Kräuterbutter

“Two of a Kind” approx. 200g Angus Fillet Steak and approx. 200g Flank Steak with grilled vegetables and French fries, served with homemade herb butter

Fisch / Vegetarisch

Fish / Vegetarian

Fisch Fish

9 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit Kräuterbutter, Cherrytomaten und Baguette (Garnelen mit zugesetztem Trinkwasser) 9 black tiger prawns with herb butter, cherry tomatoes and baguette	33,90 €
Lachs auf der Zedernholzplatte gegart mit Weißweinrisotto Salmon cooked on cedar wood with white wine risotto	36,90 €
Trilogie Thunfisch rare gegrillt, Garnele und Lachsfilet in der Gusspfanne mit Blattspinat sowie Ofenkartoffel mit Sour Cream Trilogy – Tuna, prawns and fillet of salmon in a cast iron pan with spinach leaves and baked potato	39,90 €



Vegetarisch Vegetarian

Tagliarini aglio e olio mit Grillgemüse Tagliarini, garlic, oil and grilled vegetables	17,90 €
Risotto der Saison Pinienkerner, Wildkräuter und Pesto Genovese Risotto of the season, pine seeds, wild herbs and pesto Genovese	18,90 €

Nachtisch Dessert

Desserts Desserts

Dreierlei fruchtige Sorbets von der Allgäuer Eismanufaktur Mango-, Erdbeer- und Zitronensorbet Trilogy of fruit sorbet, Mango, strawberry and lemon	9,90 €
Hausgemachte Crème Brûlée Homemade Crème brulee with fruit	9,90 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis Espresso with vanilla ice cream	5,90 €
Zitronensorbet mit Vodka Lemon sorbet with vodka	6,10 €
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis Chocolate souffle with runny centre, vanilla ice cream and fruit	13,40 €

Heißgetränke Hot drinks

Kaffee & Heißgetränke Coffee & hot drinks

Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Doppelter Espresso	5,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	5,40 €
Kaffee Creme	3,80 €
Koffeinfreier Kaffee	3,80 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,90 €

Tee Tea

Tee – Tasse	3,90 €
-------------	--------

Teesorten: English Breakfast / Peppermint / Kamille /
Rooibos & Vanille / Earl Grey / Grüner Tee / Passionsfrucht & Mango

Getränke Beverages

Aperitif Aperitif

Sekt Rosé, pinot rosé brut, QBA, Clauß - Bodensee

Flaschenreifung, handgerüttelt, 24 Monate Hefelager

Glas	0,1l	8,70 €
Flasche	0,75l	54,90 €
Magnum	1,5l	120,00 €

Lillet Wild Berry	0,2l	8,90 €
Lustau Vermut Rosé & Tonic	0,2l	8,90 €
Aperol Sprizz	0,2l	8,90 €
Hugo	0,2l	8,90 €
Campari Orange / Soda / Maracuja	4cl	8,90 €

Aperol Sprizz alkoholfrei	0,2l	8,90 €
Hugo alkoholfrei	0,2l	8,90 €
Gin Tonic alkoholfrei	4cl	8,90 €

Sherry – medium / dry	5cl	5,20 €
Martini Bianco / Rosso	6cl	5,20 €

Alkoholfreie Getränke Soft drinks

Schorle	0,3l 3,90 €	0,5l 5,40 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar		
Cola / Mezzo Mix	0,33l	3,90 €
Cola Zero	0,33l	4,10 €
Orangenlimo / Zitronenlimo	0,33l	3,90 €
Saft / Nektar pur	0,3l	4,30 €
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar		
Bitter Lemon / Tonic Water	0,2l	3,90 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,2l	2,60 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,5l	4,40 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,75l	6,20 €
Fl. Teinacher Mineralwasser – still / medium	0,75l	8,20 €

Bier / Wein Beer / Wine

Biere Beer

	0,3l	0,5l
Leibinger Bier – Helles vom Fass	3,90 €	5,40 €
Leibinger Hefeweizen Hell		5,40 €
Farny Kristallweizen		5,40 €
Leibinger Hefeweizen alkoholfrei		5,40 €
Leibinger Helles alkoholfrei	0,33l 3,90 €	

Offene Weine Wine by the glass

Besonderen Weine - jetzt glasweise genießen!

Gerne empfiehlt Ihnen unser Service-Team Weine aus unserer aktuellen Auswahl



Weiß White

Müller Thurgau, Gutslage, Q.b.A. - trocken Weingut Vollmayer - Bodensee	0,2l	6,80 €
Weisser Milan Cuvée, Q.b.A. - trocken Weingut Clauß - Bodensee	0,2l	7,90 €

Rosé Rosé

Rotling, Q.b.A. - halbtrocken Winzerhof Gierer - Bodensee	0,2l	7,90 €
--	------	--------

Rot Red

Taron, Tempranillo, DOC - trocken Weingut Tarón, Rioja - Spanien	0,2l	7,90 €
Vinatur Cuvée Rot, Q.b.A. - trocken Weingut Haug - Bio, Bodensee - Deutschland	0,2l	8,90 €
Castel Firmian, Lagrein Riserva, DOC - trocken Castel Firmian, Trentino - Italien	0,2l	9,80 €
Dehesa La Granja, Tempranillo, VdT - trocken Familia Fernandez Rivera, Castilla y León - Spanien	0,2l	13,60 €

Weinschorle Wine spritzer

Weinschorle weiß, rosé oder rot	0,2l	5,40 €
---------------------------------	------	--------

Flaschen Weine Bottles of wine

0,75l 0,75l

Weiß White

Deutschland	Weisser Milan Cuveé, Q.b.A. - trocken	27,- €
	Weingut Clauß, Bodensee - Deutschland	
	1881 Hagnauer Müller-Thurgau, Q.b.A.- trocken	27,- €
	Winzerverein Hagnau, Bodensee - Deutschland	
	Muskateller, Q.b.A. - trocken	29,- €
	Graf Neipperg, Württemberg - Deutschland	
	1881 Hagnauer Grauburgunder, Q.b.A.- trocken	32,- €
	Winzerverein Hagnau, Bodensee - Deutschland	
	Prinz Salm Grauburgunder, trocken	36,- €
	VDP. Weingut Prinz Salm, Rhein - Deutschland	
	Two Princes Riesling, feinherb	36,- €
	VDP. Weingut Prinz Salm, Nahe - Deutschland	
	Sauvignon Blanc II, Q.b.A.- trocken	39,- €
	von Winning, Pfalz - Deutschland	
	Kaitui Sauvignon Blanc, Q.b.A. - trocken	42,- €
	Weingut Markus Schneider, Pfalz - Deutschland	
	Dalberger Ritterhölle, Riesling, VDP. Erste Lage - trocken	64,- €
	VDP. Weingut Prinz Salm, Nahe - Deutschland	
	Quartett, Lagen-Cuvée, Q.b.A. - trocken	79,- €
	Lanz, Vollmayer, Kress und Clauß, Bodensee - Deutschland	

Italien	Leone Blend, IGT - trocken	49,- €
	Tenuta Regaleali, Terre Siciliane - Italien	
	62 Torre di Giano, DOC - trocken	69,- €
	Lungarotti, Umbrien - Italien	

Rosé Rosé

Deutschland	Rotling, Q.b.A. - halbtrocken	27,- €
	Winzerhof Gierer, Bodensee - Deutschland	
Spanien	Rosado, Cabernet Sauvignon, D.O. - trocken	34,- €
	Enate, Somontano - Spanien	

Flaschen Weine Bottles of wine

0,75l 0,75l

Rot Red

Deutschland	Vinatur Cuvée Rot, Q.b.A. - trocken	31,- €
	Weingut Haug - Bio, Bodensee - Deutschland	
	Black Print, Q.b.A. - trocken	48,- €
	Weingut Markus Schneider, Pfalz - Deutschland	
Italien	Prinz Salm Merlot, trocken	79,- €
	VDP. Weingut Prinz Salm, Rheinhessen - Deutschland	
	Pilùna Primitivo Salento, IGT - trocken	32,- €
	Castello Monaci, Apulien - Italien	
	Castel Firmian Lagrein Reserva, DOC - trocken	34,- €
	Nosio S.p.A., Trentino - Italien	
	Hebo, DOC - trocken	38,- €
	Petra, Toscana - Italien	
	Lucente, DOC - trocken	89,- €
	Luce della Vite, Frescobaldi, Toscana - Italien	
Spanien	Sito Moresco, Cuvée, DOC - trocken	149,- €
	Gaja, Piemont - Italien	
	Bologheri Le Serre Nouve dell'Ornellaia, DOC - trocken	196,- €
	Ornellaia, Frescobaldi, Toscana - Italien	
	Barolo Dagromis, DOC - trocken	294,- €
	Gaja, Piemont - Italien	
	Taron Tempranillo - trocken	27,- €
	Bodegas Taron, Rioja - Spanien	
	Dehesa La Granja Tinto - trocken	49,- €
	Dehesa La Granja Finca, Kastilien - Spanien	
	5 Finques Tinto Reserva, D.O. - trocken	54,- €
	Castillo Perelada, Empordá - Spanien	
	El Vinculo Crianza, Tempranillo, D.O. 2013 - trocken	89,- €
	Alejandro Fernández, La Mancha - Spanien	
	Roda I Reserva, D.O. - trocken	169,- €
	Bodegas Roda, Rioja - Spanien	

Flaschen Weine Bottles of wine

0,75l 0,75l

Rot Red

Chile	Max Reserva, Shiraz, D.O. - trocken Errazuriz, Aconcagua Valley - Chile	46,- €
Argentinien	Andeluna 1300, Malbec, 2016 - trocken Andeluna Cellars, Uco Valley - Argentinien	56,- €
Südafrika	Ulumbaza, Red of Springfontein 2014, W.O. - trocken Springfontein Wine Estate, Walker Bay - Südafrika	59,- €

Bar Klassiker Bar classics

Gin Gin	2 cl	4 cl
Bombay Sapphire	3,40 €	4,50 €
Tanqueray No. Ten	4,40 €	6,10 €
Hendricks	5,00 €	7,00 €
Monkey47 Dry Gin	7,10 €	9,90 €
Steinhauser See Gin (IWSC Gold 2014)	6,70 €	10,20 €
Britanix Passionsfrucht Gin (Double Gold World Trophy 2022)	7,80 €	10,90 €
Britanix Blutorange Gin (IWSC Bronze 2020)	7,80 €	10,90 €

Rum Rum	2 cl	4 cl
Havana Club 7 Jahre	3,90 €	5,10 €
Botucal Reserva	6,60 €	9,30 €
Plantation XO 20th Annivers.	7,00 €	9,80 €
Don Papa Baroko	5,90 €	8,20 €
Don Papa 7 Years	7,50 €	10,50 €
Zacapa 23	8,30 €	11,70 €
Zacapa XO	19,50 €	27,30 €

Whisky Whisky	2 cl	4 cl
Jameson Irish Whisky	3,40 €	4,50 €
Jack Daniel's	3,70 €	4,70 €
Cragganmore Speyside Single Malt Scotch Whisky - 12 Jahre	6,00 €	8,40 €
Oban West Highland Single Malt Scotch Whisky - 14 Jahre	10,40 €	14,50 €
Steinhauser Brigantia Single Malt vom Bodensee - 3 Jahre	13,40 €	18,70 €
Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky - 16 Jahre	14,20 €	19,90 €

Vodka Vodka	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	3,40 €	4,50 €
Vodka Belvedere	5,90 €	8,20 €
Grey Goose	5,90 €	8,20 €
Beluga Allure Vodka	12,50 €	17,50 €

Als Longdrink mit 2cl oder 4cl + 4,20 €

Digestif Digestif

Cognac / Brandy Cognac / Brandy 2 cl 4 cl

Carlos I	3,90 €	5,40 €
Rémy Martin VSOP	8,00 €	11,20 €
Paul Giraud Extra Vieux	13,40 €	18,70 €

Grappa Grappa 2 cl

Haus Grappa	4,30 €
Nonino Lo Chardonnay	5,20 €
Nonino Antica Cuvée	7,90 €
Sassicaia	17,80 €

Edelbrände Fine spirits 2 cl

Steinhauser Bodensee Williams	6,20 €
Steinhauser Bodensee Willi No.1	6,20 €
Steinhauser Bodensee Marille	6,20 €
Steinhauser Bodensee Diesel	6,20 €
Steinhauser Bodensee Haselnuss	6,20 €
Steinhauser Bodensee alte Kirsche	6,20 €
Fassbind Framboise - Alte Himbeere	7,20 €

Kräuter Herbal liqueurs 4 cl

Averna	4,30 €
Fernet Branca	4,30 €
Jägermeister	4,30 €
Ramazzotti	4,30 €

Likör Liqueurs 4 cl

Baileys	4,30 €
Frangelico	4,30 €
Likör 43	4,30 €
Amaretto di Saronno	4,30 €
Grand Marnier	5,70 €