

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“ auf Wakame Salat mit Mango-Chutney Tataki of tuna “steakhouse style” on wakame salad with mango chutney	18,90 €
	Tartar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Schalotten dazu Salatbouquet an Feigensenfdressing und Brot Fillet of beef tartare with capers, anchovy, egg yolk, mustard, shallot, salad with fig mustard dressing and bread	120 g 19,90 € 180 g 28,50 €
	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	23,90 €

Salate Salads

	Kleiner Steakhouse-Salat mit Feigensenf-Dressing, Croûtons und Kresse Small mixed salad with fig mustard dressing, croutons and cress	7,40 €
	Großer Steakhouse-Salat mit Feigensenf-Dressing, Croûtons und Kresse Large mixed salad with fig mustard dressing, croutons and cress	13,40 €
	mit Rindfleischstreifen with strips of beef	+ 14,- €
	mit 4 Stück Black Tiger Garnelen (Garnelen mit zugesetztem Trinkwasser) with 4 black tiger prawns	+ 17,- €

Unsere Garstufen Degree of doneness

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

Steaks
Steaks**Steak Cuts** Steak cuts

	250g	300g	400g	500g
Rinderhüftsteak Sirloin steak		29,- €	39,- €	48,- €
Rumpsteak Dry Aged Rump steak dry aged		38,- €	49,- €	58,- €
Rib-Eye-Steak Dry Aged Rib eye steak dry aged		42,- €	55,- €	67,- €
Angus Rinderfilet Angus fillet of beef	39,- €	46,- €	60,- €	73,- €

Wählen Sie aus unseren Dry Agern - am Tisch tranchiert, geeignet für 2 Personen

Choose from our Dry Agers - carved at the table, suitable for 2 people

Club Steak Dry Aged (ca. 600 - 1.000g) Roastbeef am Knochen, 28 Tage gereift 28-day aged sirloin steak	pro 100 g	13,20 €
Porterhouse Steak Dry Aged (ca. 700 - 1.000g) Porterhouse, bestehend aus Roastbeef und 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	16,90 €
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

Dijon-Senf-Bohnen Dijon mustard beans

Steakhouse Pommes Steakhouse French fries

Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Baked potatoes with sour cream

Maiskolben Corn on the cob

Weißweinrisotto White wine risotto

Grillgemüse Grilled vegetables

Tagliarini mit Trüffel Tagliarini with truffle + 5,80 €

Trüffelpommes Truffle fries + 4,80 €

NEU**Saucen** Sauce

je 4,20 €

Sour Cream Sour cream

Teriyaki-Sauce Teriyaki sauce

Chimichurri Chimichurri sauce

Pfeffersauce Pepper sauce

Kräuterbutter Herb butter

Café de Paris Butter Café de Paris butter

Rotweinschalotten Red wine shallot

Mango-Passionsfrucht-Chutney
Mango and passion fruit chutney

Hausgemachte BBQ-Sauce BBQ sauce

Unsere Garstufen Degree of doneness

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

Hauptgang Main dish

Tellergerichte Meat

Philly Cheese Steak Burger „Steakhouse Style“ 24,90 €

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

Philly Cheese Steak Burger “steakhouse style” - Beef fillet in a brioche bun, with mountain cheese,
bell pepper, onion, rocket and homemade 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) 61,90 €

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 57,90 €

400g Dry Aged Rumpsteak mit Blattspinat
und Rotweinschalotten

Chef's Choice - 400g Dry-aged Rump Steak with Spinach and red wine shallots

Surf & Turf „Steakhouse Style“ 89,40 €

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

Halber Langustenschwanz vom Holzkohlegrill 46,90 €

mit geschmorten Cherrytomaten und Brot

Half a crawfish tail char-grilled with braised cherry tomatoes and bread



„Zweierlei“ 69,90 €

ca. 200g Angus **Rinderfilet** sowie ca. 200g **Dry Aged Rumpsteak**
mit Grillgemüse und Pommes Frites dazu hausgemachte Kräuterbutter

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

Jeden Donnerstag

Saftige **Beef Short-Ribs** vom Holzkohlegrill
mit Coleslaw, Pommes Frites
und hausgemachter BBQ-Sauce
Every Thursday – Succulent Beef Short Ribs from our charcoal grill
with coleslaw, French fries and homemade BBQ sauce

Portion 34,90€

Fisch / Vegetarisch Fish / Vegetarian

Fisch Fish

- 9 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit** 34,90 €
Kräuterbutter, Cherrytomaten und Brot (Garnelen mit zugesetztem Trinkwasser)
9 black tiger prawns with herb butter, cherry tomatoes and bread
- Lachs auf der Zedernholzplatte gegart** 39,40 €
mit Weißweinrisotto und grünem Stangenspargel vom Grill
Salmon cooked on cedar wood with white wine risotto and grilled green asparagus
- Trilogie** 46,90 €
Thunfisch rare gegrillt, drei Garnele und Lachsfilet in der Gusspfanne
mit Blattspinat sowie Ofenkartoffel mit Sour Cream
Trilogy – Tuna, three prawns and fillet of salmon in a cast iron pan with spinach leaves and baked potato



Vegetarisch Vegetarian

- Tagliarini aglio e olio mit Grillgemüse** 17,90 €
Tagliarini, garlic, oil and grilled vegetables
- Risotto der Saison** 19,90 €
mit Pinienkerner und Pesto Genovese
Risotto of the season with pine seeds and pesto Genovese



Newsletter abonnieren



Desserts Desserts



Dreierlei fruchtige Sorbets

9,10 €

Mango-, Erdbeer- und Zitronensorbet

Trilogy of fruit sorbet, Mango, strawberry and lemon

Hausgemachte Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

9,90 €

Homemade Crème brulee with fruit

Affogato

5,90 €

Espresso mit Vanilleeis

Espresso with vanilla ice cream

Zitronensorbet mit Vodka

6,10 €

Lemon sorbet with vodka

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis

13,40 €

Chocolate souffle with runny centre, vanilla ice cream and fruit

Eine Kugel Eis / Sorbet

3,10 €

Schokoladen- und Vanilleeis, Mango-, Erdbeer- und Zitronensorbet

Scoop homemade ice cream (chocolate and vanilla, mango, raspberry and lemon sorbet)

Sahne Cream

1,60 €

Heißgetränke
Hot drinks

Kaffee & Heißgetränke Coffee & hot drinks

Espresso 3,20 €

Espresso Macchiato 3,40 €

Doppelter Espresso 5,40 €

Doppelter Espresso Macchiato 5,60 €

Kaffee Creme 3,80 €

Koffeinfreier Kaffee 3,80 €

Milchkaffee 4,20 €

Cappuccino 4,20 €

Latte Macchiato 4,90 €

Tee Tea

Ronnefeldt 100% vegan & bio – Tasse 4,20 €

Teesorten: Natural English Breakfast, Very Early Grey, Green Dream,

Mindful Mint, Charming Camomile, Fruits of Joy

Getränke Beverages

Aperitif Aperitif

Sekt Rosé, brut, QbA, Hendriks - Bayerischer Bodensee

handgerüttelt, traditionelle Flaschengärung, min. 36 Monate Hefelager

Glas	0,1l	8,90 €
Flasche	0,75l	59,00 €
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	5,90 €
Martini Bianco / Rosso	6cl	5,90 €

Alkoholfreie Getränke Soft drinks

	0,3l	0,5l
Schorle	3,90 €	5,40 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar		
Coca Cola / Mezzo Mix	0,33l	3,90 €
Coca Cola Zero	0,33l	4,10 €
Fanta / Sprite	0,33l	3,90 €
Saft / Nektar pur	0,3l	4,40 €
Apfelsaft, Orangensaft, 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 Helles alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Leibinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,40 €

Offene Weine Wine by the glass

Genießen Sie besondere Weine auch glasweise!

Weiß	Dalberger Ritterhölle, Riesling, VDP Erste Lage - trocken	0,75l	64,- €
	VDP. Weingut Prinz Salm, Nahe - Deutschland	0,2l	17,50 €
Rot	Lucente, DOC - trocken	0,75l	99,- €
	Luce della Vite, Frescobaldi, Toskana - Italien	0,2l	27,- €
	Roda I Reserva, DO - trocken	0,75l	169,- €
	Bodegas Roda, Rioja - Spanien	0,2l	46,- €



Weiß White

Hagnauer Müller Thurgau, QbA - trocken	0,2l	7,60 €
Winzerverein Hagnau, Bodensee		
Weisser Milan Cuvée, QbA - trocken	0,2l	8,40 €
Weingut Clauß - Bodensee		
Chardonnay, QbA - trocken	0,2l	9,20 €
Hendriks & Fürst Weine - Bayerischer Bodensee		

Rosé Rosé

Rotling, QbA - halbtrocken	0,2l	8,40 €
Winzerhof Gierer - Bayerischer Bodensee		

Rot Red

Taron, Tempranillo, DOC - trocken	0,2l	8,40 €
Weingut Tarón, Rioja - Spanien		
Cuvée Rot Vinatur, QbA - trocken	0,2l	9,40 €
Weingut Haug - Bayerischer Bodensee		
Castel Firmian, Lagrein Riserva, DOC - trocken	0,2l	9,80 €
Castel Firmian, Trentino - Italien		
Dehesa La Granja, Tempranillo, VdT - trocken	0,2l	13,60 €
Familia Fernandez Rivera, Castilla y León - Spanien		

Flaschen Weine Bottles of wine

0,75l 0,75l

Weiß White

Deutschland	Weisser Milan Cuveé, QbA - trocken Weingut Clauß, Bodensee - Deutschland	29,- €
	1881 Hagnauer Müller-Thurgau, QbA - trocken Winzerverein Hagnau, Bodensee - Deutschland	29,- €
	Muskateller, QbA - trocken Graf Neipperg, Württemberg - Deutschland	32,- €
	1881 Hagnauer Grauburgunder, QbA - trocken Winzerverein Hagnau, Bodensee - Deutschland	32,- €
	Chardonnay, QbA - trocken Hendriks & Fürst Weine - Bayerischer Bodensee	34,- €
	Prinz Salm Grauburgunder, trocken VDP. Weingut Prinz Salm, Rhein - Deutschland	36,- €
	Two Princes Riesling, feinherb VDP. Weingut Prinz Salm, Nahe - Deutschland	38,- €
	Kaitui Sauvignon Blanc, QbA - trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz - Deutschland	49,- €
	Dalberger Ritterhölle, Riesling, VDP Erste Lage - trocken VDP. Weingut Prinz Salm, Nahe - Deutschland	64,- €
Italien	62 Torre di Giano, DOC - trocken Lungarotti, Umbrien - Italien	59,- €
Spanien	Macabeao Chardonnay - trocken Bodegas Castano - Spanien	21,- €
Rosé Rosé		
Deutschland	Rotling, QbA - halbtrocken Winzerhof Gierer, Bodensee - Deutschland	29,- €
Spanien	Rosado, Cabernet Sauvignon, DO - trocken Enate, Somontano - Spanien	36,- €

Flaschen Weine Bottles of wine

0,75l 0,75l

Rot Red

Deutschland	Vinatur Cuvée Rot, QbA - trocken Weingut Haug - Bayerischer Bodensee	34,- €
	Black Print, QbA - trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz - Deutschland	54,- €
	Prinz Salm Merlot, trocken VDP. Weingut Prinz Salm, Rheinhessen - Deutschland	79,- €
Italien	Castel Firmian Lagrein Reserva, DOC - trocken Nosio S.p.A., Trentino - Italien	34,- €
	Hebo, DOC - trocken Petra, Toskana - Italien	44,- €
	Lucente, DOC - trocken Luce della Vite, Frescobaldi, Toskana - Italien	99,- €
	Torre D' Orti Amarone della Valpolicella DOCG - trocken Torre D' Orti, Valpolicella, Venetien - Italien	119,- €
	Sito Moresco, Cuvée, DOC - trocken Gaja, Piemont - Italien	184,- €
	Bologheri Le Serre Nouve dell'Ornellaia, DOC - trocken Ornellaia, Frescobaldi, Toskana - Italien	219,- €
	Barolo Dagromis, DOC - trocken Gaja, Piemont - Italien	294,- €
Spanien	Monastrell Organic - trocken Bodegas Castano - Spanien	21,- €
	Taron Tempranillo - trocken Bodegas Taron, Rioja - Spanien	29,- €
	Dehesa La Granja Tinto - trocken Dehesa La Granja Finca, Kastilien - Spanien	49,- €
	El Vinculo Crianza, Tempranillo, DO 2013 - trocken Alejandro Fernández, La Mancha - Spanien	89,- €
	Roda I Reserva, DO - trocken Bodegas Roda, Rioja - Spanien	169,- €

Flaschen Weine Bottles of wine

0,75l 0,75l

Rot Red

Chile	Max Reserva, Shiraz, DO - trocken Errazuriz, Aconcagua Valley - Chile	49,- €
Argentinien	Andeluna 1300, Malbec, 2016 - trocken Andeluna Cellars, Uco Valley - Argentinien	59,- €
Südafrika	Ulumbaza, Red of Springfontein 2014, WO - trocken Springfontein Wine Estate, Walker Bay - Südafrika	64,- €



Newsletter abonnieren



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	4 cl
Haus Grappa	4,30 €	6,00 €
Nonino Lo Chardonnay	5,20 €	7,30 €
Nonino Antica Cuvée	7,90 €	11,00 €
Sassicaia	17,80 €	24,90 €

Edelbrände Fine spirits

	2 cl
Steinhauser Bodensee Williams	5,90 €
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 €
Etter - Vieille Prune Alte Löhrpflaume	8,90 €

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 €
Amaretto di Saronno	4,30 €
Grand Marnier	5,70 €