

ZEPPELIN Hangar

RESTAURANT. STEAKHOUSE. EVENTS.

SPEISEN & GETRÄNKE



Newsletter abonnieren

Imbiss Snacks

Imbiss Snacks

Eine **große wechselnde Auswahl an Snacks** finden Sie an unserer **Theke im Innenbereich**.

You will find a large, varied selection of snacks at our counter inside the restaurant.

Laugenbrezel 2,90 €
Pretzel

Laugen-Butterbrezel 3,50 €
Buttered pretzel

Weißwurst mit Händlmaier süßem Senf
und Laugenbrezel 9,20 €
Bavarian veal sausage with Händlmaier sweet mustard and pretzel



Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Brot 14,90 €
Traditional sausage salad with cheese, gherkins, onion and bread

Kuchen Cakes

Kuchen Cake 4,80 €

Original schwäbischer Apfelstrudel
warm serviert 6,90 €
Original Swabian apple strudel served warm

mit Sahne 8,40 €
with cream

mit Vanilleeis und Sahne 9,90 €
with vanilla ice cream and cream



STEAKHOUSE

Erlebe Steakgenuss auf höchstem Niveau! Eigene Fleischreifung, exklusive Cuts und Zubereitung am Indoor Showgrill – ein einzigartiges Geschmackserlebnis im Zeppelin Hangar Steakhouse.

Dienstag - Samstag ab 17:30 Uhr

www.ZEPPELIN-HANGAR-FN.de

Getränke

Beverages

Aperitif Aperitif

Sekt Rosé, brut, QbA, Hendriks - Bayerischer Bodensee

handgerüttelt, traditionelle Flaschengärung, min. 36 Monate Hefelager

Glas	0,10l	8,90 €
Flasche	0,75l	59,00 €
Magnum	1,5l	120,00 €
Lillet Wild Berry	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 €



Hausgemachte Limonade Homemade fizzy drinks

Himbeer - Limette	0,50l	8,90 €
Himbeer - Rosmarin	0,50l	8,90 €
Limette - Ingwer - Minze	0,50l	8,90 €

Alkoholfreie Getränke Soft drinks

	0,30l	0,50l
Schorle	3,90 €	4,90 €
<small>Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar</small>		
Cola / Colamix	3,90 €	4,90 €
Orangenlimo / Zitronenlimo	3,90 €	4,90 €
NEU Eistee Pfirsich	3,90 €	4,90 €
Saft / Nektar pur	0,30l	4,40 €
<small>Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar</small>		
Coca Cola Zero	0,33l	4,10 €
Bitter Lemon / Tonic Water	0,20l	3,90 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,30l	3,20 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,50l	4,40 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,75l	6,20 €
Fl. Teinacher Mineralwasser – still / medium	0,75l	8,20 €

Getränke

Beverages

Biere Beer

	0,30l	0,50l
Leibinger Bier – Helles vom Fass	3,90 €	5,40 €
Leibinger Zeppelin Bier vom Fass	3,90 €	5,40 €
Leibinger Hefeweizen Hell	3,90 €	5,40 €
Radler / Russ / Cola Weizen	3,90 €	5,40 €
Farny Kristallweizen		5,40 €
	0,33l	0,50l
Leibinger Helles alkoholfrei	3,90 €	
Leibinger Hefeweizen alkoholfrei		5,40 €

Offene Weine Wine by the glass

Weiß White

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

Rosé Rosé

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

Rot Red

Taron, Tempranillo, DOC - trocken Weingut Tarón, Rioja - Spanien	0,2l	8,40 €
Cuvée Rot Vinatur, QbA - trocken Weingut Haug - Bodensee	0,2l	9,40 €
Castel Firmian, Lagrein Riserva, DOC - trocken Castel Firmian, Trentino - Italien	0,2l	9,80 €

Weinschorle Wine spritzer

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

Getränke

Beverages

Flaschenweine 0,75l Wine by the bottle

Weiß White

1881 Hagnauer Grauburgunder, QbA - trocken 32,- €
Winzerverein Hagnau, Bodensee

Chardonnay, QbA - trocken 34,- €
Hendriks & Fürst Weine - Bayerischer Bodensee

Rosé Rosé

Rotling, QbA - halbtrocken 29,- €
Winzerhof Gierer - Bayerischer Bodensee

Rosado, Cabernet Sauvignon, D.O. - trocken 34,- €
Enate, Somontano - Spanien

Rot Red

Vinatur Cuvée Rot, QbA - trocken 34,- €
Weingut Haug - Bio, Bayerischer Bodensee

Lucente, DOC - trocken 89,- €
Luce della Vite, Frescobaldi, Toskana - Italien

Kaffee & Heißgetränke Coffee & hot drinks

Espresso 3,20 €

Espresso Macchiato 3,40 €

Doppelter Espresso 5,40 €

Kaffee Creme 3,80 €

Koffeinfreier Kaffee 3,80 €

Milchkaffee 4,20 €

Cappuccino 4,20 €

Latte Macchiato 4,90 €

Heiße Schokolade 4,90 €

Zeppelin Coffee 9,80 €
mit Baileys, Kaffee und Sahnehaube

Irish Coffee 9,80 €
mit Whiskey, Kaffee und Sahnehaube

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

Vorspeisen Starters

Erhältlich 11:30 - 15:30 Uhr

Available 11:30 am - 3:30 pm

Vorspeisen / Snacks Starters / Snacks

Klare Kraftbrühe mit Maultaschen 7,90 €
und Wurzelgemüse-Streifen

Clear consommé with maultaschen and root vegetable strips


Gratinierter Ziegenkäse mit 13,90 €
Mango Chutney, Salatbouquet und Brot


Goat's cheese au gratin with mango chutney, side salad and bread

Burrata mit marinierten Cherrytomaten 14,90 €
Basilikum-Pesto, Balsamico, Rucola und Brot

Burrata with marinated cherry tomatoes, basil pesto,
balsamic vinegar, rocket and bread

Salate Salads

 **Kleiner gemischter Zeppelin-Salat** 7,40 €
mit Feigensenf-Dressing, Croûtons und Kresse
Small mixed salad with fig mustard dressing, croutons and cress

 **Großer Caesar Salad im Zeppelin-Stil** mit Gurken, 12,90 €
Tomaten, Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Brot
Large Caesar salad in Zeppelin style with cucumber,
tomatos, croutons and Grana Padano shavings

• **mit Rindfleischstreifen** with strips of beef +13,- €

+ Zusätzliche Upgrades Additional upgrades

Einen Taler gratinierter Ziegenkäse Goat cheese an gratin 5,90 €

Bratensauce Gravy 1,00 €

Rahm-Champignons Creamed mushrooms 2,00 €

Ketchup oder Mayo Ketchup or mayonnaise 0,50 €

Süßer Senf oder Remoulade Sweet mustard or remoulade 0,50 €

Schmelzwiebeln Glazed onions 1,00 €

Preiselbeeren Cranberries 1,50 €

Grana Padano Grana Padano 1,50 €

Brot Bread 1,50 €

Hinweis

Für Änderungen an den Speisen berechnen wir einen Aufpreis von 2,- €.

Gerne verpacken wir Ihre Speisen oder Speisereste zum Mitnehmen.

Dafür berechnen wir einen kleinen Aufpreis von 1,- €.

We charge an additional 2,-€ for changes to the dishes. We will be happy to wrap up your leftover food to take away. We charge 1,-€ for this service.

Hauptgang Main dish

Erhältlich 11:30 - 15:30 Uhr

Available 11:30 am - 3:30 pm

Fleisch Meat



XXL Currywurst mit Pommes Frites 16,90 €

XXL currywurst with French fries

Zwei Schwäbische Manufaktur Maultaschen 18,90 €

mit Schmelzzwiebel und schwäbischem Kartoffelsalat
an Bratensauce

Two Swabian maultaschen with glazed onions, Swabian potato salad and gravy

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 19,90 €

mit Preiselbeeren und Pommes Frites

Pan-fried pork schnitzel with cranberries and French fries

Philly Cheese Steak Burger 21,90 €

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

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

„Schwabenschmaus“ 23,90 €

Paniertes Schnitzel mit einer gegrillten Maultasche,
hausgemachten Käsespätzle, Schmelzzwiebeln und
feinen Rahm-Champignons

Swabian feast - pan-fried schnitzel with a grilled maultasche,
homemade Kässpätzle and creamed mushrooms

Rinderhüftsteak mit hausgemachter 29,90 €

Café de Paris Butter dazu Pommes Frites

Sirloin steak with homemade Cafe de Paris butter and French fries



EVENTS

Feiern Sie unvergessliche
Momente in exklusivem Ambiente
– mit Eleganz und Zeppelin-Flair,
perfekt für Ihre Hochzeit,
Tagung, Firmenveranstaltung
oder Weihnachtsfeier!

restaurant@zeppelin-hangar-fn.de

www.ZEPPELIN-HANGAR-FN.de

Hauptgang

Main dish

Erhältlich 11:30 - 15:30 Uhr

Available 11:30 am - 3:30 pm

Fisch Fish

7 Stück Zander Knusperli im Backteig 21,90 €
mit Remoulade und schwäbischem Kartoffelsalat
7 pike perch crispies in batter with remoulade and Swabian potato salad

Vegan & vegetarisch Vegan and vegetarian

4 Stück handgemachte Spinatknödel an 17,90 €
Rahm-Champignons mit Gartenkresse
4 spinach dumplings with creamed mushrooms and cress



Hausgemachte Käsespätzle mit 17,90 €
Schmelzzwiebeln und gemischtem Beilagensalat
Homemade Käsespätzle with glazed onions and a mixed side salad



Thai-Gemüse-Curry mit Ingwer und 18,90 €
Zitronengras an Basmatireis
Thai vegetable curry with ginger and lemongrass on basmati rice

Kinder Children

Portion Spätzle mit Sauce 5,90 €
Portion Spätzle with gravy



Pommes Frites mit Ketchup / Mayo 7,90 €
French fries with ketchup / mayonnaise

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln 7,90 €
Käsespätzle with glazed onions

5 Chicken Nuggets mit Pommes Frites 11,90 €
Ketchup / Mayo
5 Chicken nuggets with French fries, ketchup / mayonnaise

Eine gegrillte Maultasche mit Kartoffelsalat 11,90 €
und Bratensauce
A grilled maultasche with potato salad and gravy

Dessert

Dessert

ALLE SORBETS
& EISSORTEN
HAUSGEMACHT

Eisgetränke Ice cream drinks

Eiskaffee oder **Eisschokolade** 8,70 €

mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

Iced coffee or iced chocolate with whipped cream and one scoop of vanilla ice cream

Sanfter Engel mit Schlagsahne, 8,70 €
einer Kugel Vanilleeis und Orangensaft

Sanfter Engel with whipped cream, one scoop of vanilla ice cream and orange juice

Eis Ice cream

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)

Affogato 5,90 €

Espresso mit Vanilleeis Affogato espresso with vanilla ice cream



Dreierlei fruchtige Sorbets 8,90 €

Mango-, Erdbeer- und Zitronensorbet

Trio of homemade fruit sorbet - mango, strawberry and lemon sorbet

Hausgemachte Crème Brûlée von der Bourbon Vanille 9,90 €

Homemade creme Brulee

Heiße Liebe 10,40 €

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

„Hot love“ vanilla ice cream with hot raspberries

Zeppelin Becher 10,40 €

Eisvariationen – Vanilleeis, Schokoladeneis
und Erdbeersorbet – mit Obstsalat und Sahne

Zeppelin Sundae, 3 scoops - vanilla ice cream, chocolate ice cream
and strawberry sorbet with fruit salad and cream

Walnuss Becher 10,90 €

3 Kugeln (2x Vanilleeis, 1x Schokoladeneis)
mit Walnüssen, Sahne und Karamellsauce

Walnut Sundae, 2 scoops of vanilla ice cream, 1 scoops of chocolate ice cream,
with walnuts, cream and caramel sauce

Schokoladen-Soufflé 13,40 €

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Chocolate souffle with runny centre, vanilla ice cream

Sahne Cream 1,60 €

Bar Klassiker

Bar classics

Gin <small>Gin</small>	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 <small>(IWSC Gold 2014)</small>	6,70 €	10,20 €
Britanix Passionsfrucht Gin <small>(Double Gold World Trophy 2022)</small>	7,80 €	10,90 €
Britanix Blutorange Gin <small>(IWSC Bronze 2020)</small>	7,80 €	10,90 €

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

Vodka <small>Vodka</small>	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	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 €

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 Disaronno	4,30 €
Grand Marnier	5,70 €

ZEPPELIN^{NT}

Die schönste Art zu fliegen

1 Kabine: Cockpit mit modernster Avionik und Fly-by-Wire-Flugsteuerung, Toilette, großen Panoramafenstern und Platz für 12 bzw. 14 Passagiere.

2 Starre Innenstruktur: aus Aluminium- und Karbonfachwerkträgern, Gewicht ca. 1 t, daran werden alle wichtigen Komponenten befestigt.

3 Karbon-Leitwerksterne

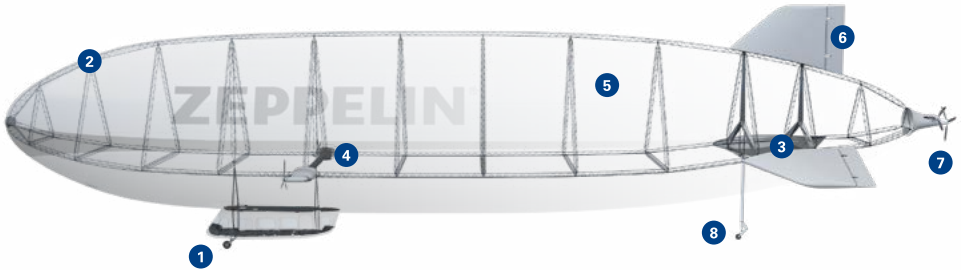
4 Frontantrieb: der Querträger 5 verbindet die 2 schwenkbaren Schubvektoreinheiten und enthält die dazugehörigen Kraftstofftanks.

5 Hülle: der Zeppelin NT hat ein Gesamtvolumen von 8.425 m³ und ist gefüllt mit unbrennbarem Helium. Das Traggas steht unter einem leichten Überdruck von 5 Millibar. Die Hülle wiegt ca. 1 t und besteht aus einem reißfesten 3-Schicht-Laminat. Der Druckausgleich erfolgt über interne Luftkammern (Ballonets).

6 Leitwerk: das Y-Leitwerk aus Kohlefaserverbundwerkstoffen wird an den Karbon-Leitwerksterne (5) befestigt.

7 Heckantrieb: schwenkbare Schubvektoreinheit mit seitlichem Steuerpropeller. Der Seitenpropeller ist gekoppelt mit dem Seitenruder.

8 Heckfahrwerk



LZ NT07-101

Technische Daten

Maße

Länge	75 m
Max. Breite	19,5 m
Höhe	17,4 m
Hüllenvolumen	8.425 m ³

Gondel

Sitzplätze	14 + 2
Kabinenvolumen	29 m ³
Kabinenlänge	10,7 m

Masse

Max. Abflugmasse	8.050 kg
Nutzlast	1.900 kg

Antrieb

3 x Textron Lycoming	à 147 kW
IO-360	200 PS

Flugleistung

Max. Geschwindigkeit	125 km/h
Reichweite	1.000 km
Max. Flughöhe	3.000 m
Max. Flugdauer	ca. 22 h



Faszination Zeppelin-Technik