

ZEPPELIN Hangar

RESTAURANT. STEAKHOUSE. EVENTS.

Vorspeisen

Starters

Vorspeisen / Snacks Starters / Snacks

Curry-Ingwer-Kokossuppe mit gebratener Garnele und Sakurakresse 8,90 €

Curry, ginger and coconut soup with prawn and sakura cress



Burrata vom Büffel mit marinierten Cherrytomaten Basilikum-Pesto, Balsamico und Rucola ^{2, 8} 14,90 €

Buffalo burrata with marinated cherry tomatoes, basil pesto, balsamic vinegar and rocket

Tartar vom Thunfisch „Steakhouse Style“ mit Mango, Gurke, Kirschtomate an Chili-Guacamole ² 16,90 €

Tartare of tuna “steakhouse style” with mango, cucumber, cherry tomatoes on chilli-guacamole

Tartar vom argentinischen Rinderfilet 120 g 16,90 €
mit Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Schalotten und Salatbouquet an Feigensendressing ² 180 g 23,80 €

Argentinian fillet of beef tartare with capers, anchovy, egg yolk, mustard, shallot, salad with fig mustard dressing

Vorspeisen Trilogie 18,90 €

Kalte Lachspraline auf Wakame Salat, Tatar vom Rinderfilet und karamellierter Ziegenkäse mit Mango-Chutney ^{3, 11}

Trilogy of starters – cold praline of salmon on wakame salad, fillet of beef tartare and caramelised goat’s cheese with mango chutney

5 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit Kräuterbutter, Cherrytomaten und Baguette ¹ 19,90 €

5 black tiger prawns with herb butter, cherry tomatoes and baguette

Salate Salads



Kleiner Steakhouse-Salat mit Feigensenf-Dressing ^{3, 4} 6,90 €

Small mixed salad with fig mustard dressing



Großer Steakhouse-Salat mit Feigensenf-Dressing ^{3, 4} 12,90 €

Large mixed salad with fig mustard dressing

mit Rindfleischstreifen 24,90 €

with strips of beef

mit 5 Stück Black Tiger Garnelen 27,90 €

with 5 black tiger prawns

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft

We will be pleased to advise you of the allergens found in our dishes

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Süßungsmittel, 11 Nitritpökelsalz

Hauptgang

Main dish

Fleisch Meat

Philly Cheese Steak Burger 21,80 €
Rinderfiletspitzen im Brioche Bun, mit Cheddar, Zwiebeln,
Paprika, Rucola und BBQ-Sauce dazu Pommes Frites¹

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

Rostbraten mit Rotweinschalotten (250 g) 32,40 €
Spätzle und saisonalem Gemüse¹

Steak with red wine shallots, spätzle and seasonal vegetables

Angus Rinderfilet (350 g) 58,70 €
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

Surf & Turf „Steakhouse Style“ 68,90 €
250 g 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

Fisch Fish

9 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit 29,80 €
Kräuterbutter, Cherrytomaten und Baguette¹

9 black tiger prawns with herb butter, cherry tomatoes and baguette

Bio-Lachs auf der Zedernholzplatte gegart 34,60 €
mit Risotto der Saison

Organic salmon cooked on cedar wood with risotto of the season

Triologie 38,40 €
Thunfisch, Garnele und Lachsfilet in der Gusspfanne
mit Blattspinat sowie Ofentomaten

Trilogy – Tuna, prawns and fillet of salmon in a cast iron pan with spinach leaves and baked potato



Vegan & vegetarisch Vegan & vegetarian

Tagliarini aglio e olio mit Grillgemüse 15,90 €
Tagliarini, garlic, oil and grilled vegetables

Risotto mit grünem Spargel 17,40 €
Pinienkerner, Wildkräuter und Pesto Genovese

Risotto with green asparagus, pine nuts, wild herbs and pesto Genovese

Steaks

Steaks

Am Tisch tranchiert Carved at the table

Club Steak Dry Aged in Roastbeef, 28 Tage gereift <small>28-day aged sirloin steak</small>	pro 100 g	9,90 €
US Porterhouse Steak Dry Aged (750 - 850 g) US Porterhouse, bestehend aus Roastbeef und großem Filetanteil, am T-Bone gegrillt <small>US Porterhouse, made up of sirloin steak and a generous portion of fillet grilled on its T-bone</small>	pro 100 g	9,90 €
Tomahawk Steak Dry Aged (1000 - 1100 gr) Rib Eye wird für diesen Cut am Rippenknochen belassen <small>Tomahawk steak – Rib eye is left on the rib bone for this cut</small>	pro 100 g	9,90 €
Rinderfilet Dry Aged, 14 Tage <small>Fillet of beef, dry aged 14 days</small>	pro 100 g	15,80 €

Steak Cuts Steak cuts

Rib Eye Steak Dry Aged <small>Rib eye steak dry age</small>	350 g	42,00 €
US Rumpsteak <small>US rump steak</small>	400 g	49,00 €
Angus Rinderfilet <small>Angus fillet of beef</small>	250 g	38,00 €
	350 g	48,00 €

Saucen <small>Sauce</small>	je	3,60 €
------------------------------------	----	--------

Sour Cream <small>Sour cream</small>	Café de Paris Butter <small>Café de Paris butter</small>
Teriyaki-Sauce ⁴ <small>Teriyaki sauce</small>	Rotweinschalotten <small>Red wine shallot</small>
Chimichurri <small>Chimichurri sauce</small>	Hausgemachte Kräuterbutter ¹
Pfeffersauce <small>Pepper sauce</small>	<small>Homemade herb butter</small>

Beilagen <small>Side dishes</small>	je	6,40 €
--	----	--------

Risotto der Saison <small>Risotto of the season</small>	Maiskolben <small>Corn on the cob</small>
Blattspinat <small>Spinach</small>	Grillgemüse <small>Grilled vegetables</small>
Dijon-Senf-Bohnen <small>Dijon mustard beans</small>	Grüner Spargel vom Grill
	<small>Green asparagus from the grill</small>

Steakhouse Pommes <small>Steakhouse French fries</small>	5,90 €
---	--------

Dessert

Dessert

Eis Ice cream

Dreierlei fruchtige Sorbets	8,90 €
<small>Trio of fruit sorbets</small>	
Crème Brûlée im Glas mit Sorbet und Früchten	8,90 €
<small>Crème brulee in a jar with sorbet and fruit</small>	
Affogato	5,40 €
doppelter Espresso mit Vanilleeis ^{8, 20}	
<small>Double espresso with vanilla ice cream</small>	
Zitronensorbet mit Vodka	6,10 €
<small>Lemon sorbet with vodka</small>	
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern Vanilleeis und Beeren der Saison ¹	10,90 €
<small>Chocolate souffle with runny centre, vanilla ice and berries of the season</small>	

Heißgetränke

Hot drinks

Kaffee & Heißgetränke Coffee & hot drinks

Espresso ²⁰	2,80 €
Doppelter Espresso ²⁰	4,90 €
Kaffee Creme ²⁰	3,40 €
Koffeinfreier Kaffee	3,40 €
Cappuccino ²⁰	3,80 €
Milchkaffee ²⁰	3,80 €
Latte Macchiato ²⁰	4,40 €

Tee Tea

Tee – Tasse	3,90 €
Teesorten: English Breakfast ²⁰ / Peppermint / Rooibos & Vanille / Passionsfrucht & Mango / Kamille / Earl Grey ²⁰ / Grüner Tee / Blaubeere & Holunder	

Getränke

Beverages

Aperitif Aperitif

Sekt Rosé, Clauß pinot rosé brut, QBA, Bodensee⁵

handgerüttelt, 24 Monate Hefelager

Glas	0,10l	8,50 €
Flasche	0,75l	54,90 €
Magnum	1,5l	120,00 €
Lillet Wild Berry ^{1, 5, 20}	0,2l	8,90 €
Lustau Vermut Rosé & Tonic ^{1, 2, 5, 20}	0,2l	8,90 €
Aperol Sprizz ^{1, 2, 5}	0,2l	8,90 €
Hugo ⁵	0,2l	8,90 €
Campari Orange ¹ / Soda ¹ / Maracuja ¹	4cl	8,90 €
Sandemann Sherry – medium / dry	5cl	5,20 €
Martini Bianco ⁵ / Rosso ⁵	6cl	4,80 €

Alkoholfreie Getränke Soft drinks

	0,30l	0,50l
Schorle	3,80 €	4,60 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar		
Cola ^{1, 20} / Mezzo Mix ^{1, 20}	0,20l	3,40 €
Cola Zero ^{1, 8, 10}	0,20l	3,60 €
Orangenlimo ^{1, 3} / Zitronenlimo	0,20l	3,40 €
Saft / Nektar pur	0,25l	3,60 €
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar		
Thomas Henry Bitter Lemon ³ / Tonic Water ²⁰	0,20l	3,90 €
Red Bull Classic / Sugar Free / White ^{1, 2, 15, 20}	0,25l	4,40 €
		
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,25l	2,60 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,50l	4,20 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,75l	5,90 €
Teinacher Mineralwasser – still / medium	0,75l	7,90 €

Getränke

Beverages

Biere Beer

Leibinger Bier – Helles vom Fass	0,30l 3,90 €	0,50l 4,90 €
Leibinger Hefeweizen Hell	3,90 €	4,90 €
Farny Kristallweizen		4,90 €
Leibinger Helles alkoholfrei	0,33l 3,90 €	0,50l
Leibinger Hefeweizen alkoholfrei		4,90 €

Offene Weine Wine by the glass

Weiß White

Müller Thurgau, Gutslage, trocken, QBA Weingut Vollmayer – Bodensee ⁵	0,2l	6,70 €
Weisser Milan Cuveé, trocken, QBA Weingut Clauß – Bodensee ⁵	0,2l	7,90 €
Leone Blend, trocken, IGT Tenuta Regaleali, Terre Siciliane – Sizilien ⁵	0,2l	13,40 €

Rosé Rosé

Kress Rosé, Pinot Noir, trocken, QBA Weingut Kress – Bodensee ⁵	0,2l	7,90 €
---	------	--------

Rot Red

Tempranillo, trocken, DOC Weingut Tarón – Spanien, Rioja ⁵	0,2l	7,60 €
Cuvée Rot Vinatur, trocken, QBA Weingut Haug – Bodensee ⁵	0,2l	8,90 €
Lagrein Reserva, trocken, DOC Castel Firmian, Trentino – Italien ⁵	0,2l	9,60 €
Dehesa La Granja, VdT, trocken, DOC Castilla y León – Spanien ⁵	0,2l	12,90 €

Weinschorle Wine spritzer

Weinschorle weiß, rosé oder rot ⁵	0,2l	4,90 €
--	------	--------

Bar Klassiker

Bar classics

Gin Gin	2 cl	4 cl
Bombay Sapphire	3,10 €	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 Rum	2 cl	4 cl
Havana Club 7 Jahre ¹	3,70 €	5,10 €
Botucal Reserva ¹	6,60 €	9,30 €
Plantation XO 20th Annivers. ¹	7,00 €	9,80 €
Don Papa Baroko ¹	5,90 €	8,20 €
Don Papa 7 Years ¹	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 ¹	3,10 €	4,50 €
Jack Daniel's	3,30 €	4,70 €
Cragganmore ¹ <small>Speyside Single Malt Scotch Whisky - 12 Jahre</small>	6,00 €	8,40 €
Oban ¹ <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 ¹ <small>Islay Single Malt Scotch Whisky - 16 Jahre</small>	14,20 €	19,90 €

Vodka Vodka	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	3,10 €	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 + 3,90 €

Digestif

Digestif

Cognac / Brandy

2 cl

4 cl

Carlos I ¹	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	3,90 €
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	3,90 €
Fernet Branca	3,90 €
Jägermeister	3,90 €
Ramazotti ¹	3,90 €

Likör

Liqueurs

4 cl

Baileys ^{1,20}	3,90 €
Frangelico ¹	3,90 €
Likör 43 ¹	3,90 €
Amaretto di Saronno ¹	3,90 €
Grand Marnier ¹	5,70 €