



Herzlich Willkommen in der historischen Zill mitten im Ulmer Fischerviertel. Unser Lokal blickt auf sehr bewegte Zeiten zurück. 1851 wurde dieses Haus erbaut und ist schon deshalb ein besonderes Kulturdenkmal.

Einst war eine Seifensiederei untergebracht bevor 1877 erstmals eine Konzession für eine Gastwirtschaft - die "Stadt Göppingen" - erteilt wurde. Die Namensgebung wurde von den damaligen Garnisonen beeinflusst.

Wegen Bombenschäden wurde das Haus 1944 geschlossen und ging nach dem Krieg auf die Brauerei Gold Ochsen über. 1974 bekam das Lokal dann seinen heutigen Namen "Zur Zill".

Angenehmen Aufenthalt wünscht  
Familie Zauner & Zur Zill-Team.

## Vorspeisen & Suppen

<b>Garnelen</b>	<b>14,90 €</b>
Black Tiger Garnelen   Knoblauch Öl   Peperoni   Cherry Tomaten Prawn   garlic oil   spicy peppers   cherry tomatoes	
<b>Datteln</b>	<b>9,90 €</b>
Datteln   Bacon   Rucola   Balsamico   Feigensenf Dates   bacon   arugula   balsamic   fig-mustard dip	
<b>Burrata</b>	<b>10,80 €</b>
Burrata   Rucola   Balsamico   Pesto Rosso Burrata   arugula   balsamic   sundried tomato pesto	
<b>Trüffel Pommes</b>	<b>9,90 €</b>
Pommes   Trüffel   Parmesan   Trüffelmayo French fries   truffle   parmesan   truffle mayo	

## Zill-Salate

Wann immer möglich, arbeiten wir mit regionalen Erzeugern zusammen.  
Die Zutaten werden täglich frisch vom Feld geerntet und direkt verarbeitet.  
Maximale Frische und Qualität liegt uns am Herzen.

### Salat „Gambas“

17,60 €

Black Tiger Garnelen | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten  
Colorful salad plate | prawn

### Salat „Putenstreifen“

15,90 €

Marinierte Putenstreifen | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten  
Colorful salad plate | aromatic marinated turkey breast strips

### Salat „Champignons“

14,90 €

Gegrillte Champignons | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten  
Colorful salad plate | grilled mushrooms

### Salat „Roastbeef“

17,20 €

Roastbeef | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten  
colorful salad plate | roastbeef

## Vegetarisch | Vegan

Für unsere fleischlosen Gäste

### Käsespätzle

13,40 €

Spätzle | Allgäuer Käse | Röstzwiebeln  
Swabian noodles | melted cheese | crispy roasted onions

### Heiße Ofenkartoffel

14,20 €

Kartoffel | Sourcream | mediterranes Gemüse | Salat-Bouquet  
Hot baked potato | sour cream | mediterranean vegetables | side salad

### Blumenkohl Steak

15,40 €

Blumenkohl | Rucola | Pesto Verde | Balsamico  
Cauliflower steak | arugula | pesto | balsamic cream

### „Schwammerltraum“

15,40 €

Semmelknödel | getrüffelte Pilz Rahm Sauce | Petersilie  
Homemade bread dumplings | creamy mushroom sauce with truffle | fresh chopped parsley

## Zill-Spezialitäten

<b>Original Wiener Schnitzel</b>	<b>24,60 €</b>
Paniertes Kalbsschnitzel   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren Veal   breadcrumb   potato-cucumber salad   cranberries	
<b>Schwabenteller</b>	<b>25,60 €</b>
Schweinefilet   Maultasche   Käsespätzle   Zweierlei Zwiebel Pork   typed swabian ravioli   swabian noodles with melted cheese   caramelized onion   crispy roasted onions	
<b>Zwiebelrostbraten vom Black Angus</b>	<b>29,90 €</b>
Black Angus Beef   Zweierlei Zwiebel   Spätzle US Beef   caramelized onions   crispy roasted onions   swabian noodles	
<b>Schwäbische Linsen</b>	<b>15,90 €</b>
Linsen   Spätzle   Wienerle   Bacon Chip Homemade swabian lentil hotpot   swabian noodles   sausage	
<b>Maultaschen</b>	<b>15,90 €</b>
Maultaschen   Kartoffelsalat   Zweierlei Zwiebeln Tepid swabian ravioli   potato salad   caramelized onions   crispy roasted onions	

## Steaks

US-Rinder werden mindestens 24 Monate auf der Weide gehalten und danach für ca. 6 Monate mit Mais, Heu und Getreide gemästet. Die Kombination aus Freilandhaltung gefolgt von Körnerfütterung, sorgt für einen unverkennbaren Geschmack und eine Konsistenz, die auf der Zunge zergeht. Durch diese spezielle Art der Fütterung, wird das Fleisch zarter, aromatischer und somit besonders geschmackvoll.

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

Rare / English = blutig • Medium = rosa, zart & saftig • Well done = durchgebraten

Alle Steaks werden mit Kräuterbaguette serviert.

### **Black Angus Rumpsteak (ca. 240g)** **27,80 €**

Rumpsteak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer |  
Rumpsteak | homemade herb butter

### **Black Angus Ribeye Steak (ca. 300g)** **29,80 €**

Ribeye Steak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer  
Ribeye steak | homemade herb butter

### **Black Angus Filet Steak (ca. 200g)** **31,20 €**

Filet Steak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer | Kräuter Baguette  
filet steak | homemade herb butter | pepper | herb baguette

### **Putenfilet Steak** **18,20 €**

Putenfilet Steak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer  
Grilled turkey steak | homemade herb butter | side dish

### **Premium Bio Lachs Filetsteak aus Norwegen** **23,80 €**

Lachsfilet | Zitrone  
Norwegian salmon steak | lemon

What's your taste: rare, medium or well done?

## Dessert

### Apfelstrudel

6,90 €

Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne

Warm apple strudel | vanilla ice-cream | cream

### Brownie

6,90 €

Brownie | Karamell | Vanilleeis | Sahne

Brownie | fudge | vanilla ice-cream | cream

### Heiße Liebe

6,40 €

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Vanilla ice-cream | hot raspberries | cream

## Beilagen

<b>Pommes Frites</b> French fries	5,20 €
<b>Spätzle   Soße</b> Swabian noodles   sauce	5,20 €
<b>Mediterranes Gemüse</b> Mediterranean vegetables	5,80 €
<b>Ofenkartoffel   Sour Cream</b> Hot baked potato   sour cream	5,80 €
<b>Beilagensalat</b> Side salad	5,80 €