



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".

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht
Ihr Zur Zill Team.

Vorspeisen

Trüffel Pommes	9.9
Pommes Parmesan Trüffelmayo french fries parmesan truffle mayo	
Datteln	10.6
Datteln Bacon Rucola Balsamico Feigensenf dates bacon arugula balsamic fig-mustard dip	
Garnelenpfanne	15.8
Garnelen Peperoni Olivenöl Tomaten prawns peperoni olive oil tomatoes	
Burrata	10.8
Burrata Rucola Balsamico Pesto Rosso burrata arugula balsamic sundried tomato pesto	

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 Maultaschen

16.4

Maultaschen | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten
colorful salad plate | typical swabian ravioli

Salat Putenstreifen

16.5

Putenbruststreifen | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten
colorful salad plate | turkey

Salat Garnelen

18.8

Garnelen | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten
colorful salad plate | prawns

Salat Champignons

15.8

gebratene Champignons | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten
colorful salad plate | mushrooms

Salat Roastbeef

18.2

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

Vegetarisch | Vegan

Käsespätzle	14.9
Spätzle Allgäuer Käse Röstzwiebeln swabian noodles melted cheese crispy roasted onions	
Heiße Ofenkartoffel	15.2
Kartoffel Sour Cream mediterranes Gemüse Salat-Bouquet Hot baked potato sour cream mediterranean vegetables side salad	
Blumenkohlsteak - vegan	16.4
Blumenkohl natur Gemüse Pesto Spiegel Balsamico cauliflower wings vegetables pesto balsamic	
Schwammerltraum	15.4
Semmelknödel getrüffelte Champignon-Rahmsosse bread dumpling truffled mushroom cream sauce	

Zill-Spezialitäten

Original Wiener Schnitzel	24.9
Paniertes Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren veal breadcrumb potato-cucumber salad cranberries	
Schwabenteller	25.6
Schweinefilet Maultasche Käsespätzle Zweierlei Zwiebel pork typical swabian ravioli swabian noodles with melted cheese caramelized onion crispy roasted onions	
Zwiebelrostbraten vom Black Angus	29.9
Black Angus Zweierlei Zwiebel Spätzle black angus caramelized onions crispy roasted onions swabian noodles	
Schwäbische Linsen	15.9
Linsen Spätzle Wienerle Bacon Chip homemade swabian lentil hotpot swabian noodles sausage bacon chip	
Geschmälzte Maultaschen	15.9
Maultaschen Kartoffelsalat Zweierlei Zwiebeln typical swabian ravioli potato salad caramelized onions crispy roasted onions	

Steaks

Black Angus-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

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

Zu Ihrem Black Angus Steaks | Putenbruststeak servieren wir Pommes Frites, Spätzle mit Soße oder Kräuterbaguette.

We offer a side dish to accompany your steak: french fries, swabian noodles with sauce or herb baguette

Black Angus Rumpsteak (ca. 250g) 29.8

Black Angus Rumpsteak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer
rumpsteak | homemade herb butter | pepper

Black Angus Ribeye Steak (ca. 300g) 31.8

Black Angus Ribeye Steak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer
ribeye steak | homemade herb butter | pepper

Black Angus Filet Steak (ca. 200g) 33.2

Black Angus Filet Steak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer
filet steak | homemade herb butter | pepper

Putenbrust Steak 19.8

Putenbrust | Kräuterbutter | Steak Pfeffer
grilled turkey steak | homemade herb butter | pepper

Premium Lachsfilet aus Norwegen 23.8

Lachsfilet | Zitrone | Kräuter Baguette
norwegian salmon steak | lemon | pepper | herb baguette

Beilagen

Pommes Frites french fries	5.9
Spätzle Soße swabian noodles sauce	5.9
Mediterranes Gemüse mediterranean vegetables	6.5
Ofenkartoffel Sour Cream hot baked potato sour cream	6.5
Beilagensalat side salad	6.5
Kräuter Baguette herb baguette	3.8

Dessert

Apfelstrudel

7.4

Apfelstrudel | Vanilleeis | Sahne
warm apple strudel | vanilla ice-cream | cream

Brownie

7.4

Brownie | Haselnuss | Vanilleeis | Sahne
brownie | hazelnut | vanilla ice-cream | cream

Heiße Liebe

6.9

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne
vanilla ice-cream | hot raspberries | cream

Kaiserschmarrn

10.8

Kaiserschmarrn | Apfelmus | Zwetschgenröster
Kaiserschmarrn | apple sauce | plum roaster