



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

<b>Trüffel Pommes</b>	<b>9.9</b>
Pommes   Parmesan   Trüffelmayo french fries   parmesan   truffle mayo	
<b>Datteln</b>	<b>10.6</b>
Datteln   Bacon   Rucola   Balsamico   Feigensenf dates   bacon   arugula   balsamic   fig-mustard dip	
<b>Ziegenkäse</b>	<b>11.2</b>
Ziegenkäse   Rucola   Balsamico   Honig goat cheese   arugula   balsamic   honey	
<b>Burrata</b>	<b>11.4</b>
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.

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>Salat Putenstreifen</b>   | <b>16.9</b> |
| Putenbrust   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten<br>colorful salad plate   turkey  |             |
| <b>Salat Kürbis-Falafel</b>  | <b>15.9</b> |
| Kürbis-Falafel   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten<br>colorful salad plate   pumpkin falafel   |             |
| <b>Salat Schafskäse</b>  | <b>16.2</b> |
| Würziger Schafskäse   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten   Oliven  <br>Peperoni<br>colorful salad plate   feta cheese   olives   peperoni |             |
| <b>Salat Roastbeef</b>   | <b>18.6</b> |
| Roastbeef   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten<br>colorful salad plate   Roastbeef  |             |

## Vegetarisch | Vegan

<b>Käsespätzle</b>	<b>14.9</b>
Spätzle   Allgäuer Käse   Röstzwiebeln swabian noodles   melted cheese   crispy roasted onions	
<b>Heiße Ofenkartoffel</b>	<b>15.6</b>
Kartoffel   Sour Cream   mediterranes Gemüse   Salat-Bouquet Hot baked potato   sour cream   mediterranean vegetables   side salad	
<b>Blumenkohlsteak - vegan</b>	<b>15.9</b>
Blumenkohl natur   Gemüse   Pesto Spiegel   Balsamico cauliflower   vegetables   pesto   balsamic	
<b>Gegrillter Schafskäse</b>	<b>15.4</b>
Schafskäse   Paprika   Oliven   Tomaten   Peperoni grilled feta cheese   pepper   olives   tomatoes   peperoni	

## Zill-Spezialitäten

<b>Original Wiener Schnitzel</b>	<b>24.9</b>
Paniertes Kalbsschnitzel   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren veal   breadcrumb   potato-cucumber salad   cranberries	
<b>Schwabenteller</b>	<b>25.6</b>
Schweinefilet   Maultasche   Käsespätzle   Zweierlei Zwiebel pork   typical swabian ravioli   swabian noodles with melted cheese   caramelized onions   crispy roasted onions	
<b>Zwiebelrostbraten vom Black Angus</b>	<b>29.9</b>
Black Angus   Zweierlei Zwiebel   Spätzle black angus   caramelized onions   crispy roasted onions   swabian noodles	
<b>Schwäbische Linsen</b>	<b>16.4</b>
Linsen   hausgemachte Spätzle   Wienerle   Bacon Chip homemade swabian lentil hotpot   swabian noodles   sausage   bacon chip	
<b>Geschmälzte Maultaschen</b>	<b>16.4</b>
Maultaschen   Kartoffelsalat   Zweierlei Zwiebeln typical swabian ravioli   potato salad   caramelized onions   crispy roasted onions	
<b>Geröstete Maultaschen</b>	<b>15.9</b>
Maultaschen   Ei   Salat-Bouquet typical swabian ravioli   egg   side salad	
<b>Hausgemachter Wurstsalat   Schweizer Wurstsalat</b>	<b>10.9   11.9</b>
Wurst   Essiggurken   Bergkäse   Rote Zwiebeln sausage strips salad   vinegar pickles   cheese   onion rings	

## 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 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 24.4**

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

## Beilagen

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