



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	10.2
Pommes Parmesan Trüffelmayo french fries parmesan truffle mayo	
Datteln	11.8
Datteln Bacon Rucola Balsamico Feigensenf dates bacon arugula balsamic fig-mustard dip	
Ziegenkäse	12.6
Ziegenkäse Rucola Balsamico Honig goat cheese arugula balsamic honey	
Burrata	11.8
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 Putenstreifen	17.4
Putenbrust Tomaten Gurken Paprika Karotten colorful salad plate turkey	
Salat Kürbis-Falafel	16.9
Kürbis-Falafel Tomaten Gurken Paprika Karotten colorful salad plate pumpkin falafel	
Salat Schafskäse	18.2
Würziger Schafskäse Tomaten Gurken Paprika Karotten Oliven Peperoni colorful salad plate feta cheese olives peperoni	
Salat Roastbeef	18.8
Roastbeef Tomaten Gurken Paprika Karotten colorful salad plate Roastbeef	

Vegetarisch | Vegan

Käsespätzle	15.9
Spätzle Allgäuer Käse Röstzwiebeln swabian noodles melted cheese crispy roasted onions	
Heiße Ofenkartoffel	15.6
Kartoffel Sour Cream mediterranes Gemüse Salat-Bouquet Hot baked potato sour cream mediterranean vegetables side salad	
Blumenkohlsteak - vegan	16.8
Blumenkohl natur Gemüse Pesto Spiegel Balsamico cauliflower vegetables pesto balsamic	
Gegrillter Schafskäse	15.8
Schafskäse Paprika Oliven Tomaten Peperoni grilled feta cheese pepper olives tomatoes peperoni	

Zill-Spezialitäten

Original Wiener Schnitzel	26.6
Paniertes Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren veal breadcrumb potato-cucumber salad cranberries	
Schwabenteller	27.6
Schweinefilet Maultasche Käsespätzle Zweierlei Zwiebel pork typical swabian ravioli swabian noodles with melted cheese caramelized onions crispy roasted onions	
Schwäbische Linsen	17.2
Linsen hausgemachte Spätzle Wienerle Bacon Chip homemade swabian lentil hotpot swabian noodles sausage bacon chip	
Geschmälzte Maultaschen	17.4
Maultaschen Kartoffelsalat Zweierlei Zwiebeln typical swabian ravioli potato salad caramelized onions crispy roasted onions	
Geröstete Maultaschen	16.9
Maultaschen Ei Salat-Bouquet typical swabian ravioli egg side salad	
Cordon Bleu	19.8
Cordon Bleu vom Schwein Kartoffelsalat pork cordon bleu potato salad	
Hausgemachter Wurstsalat Schweizer Wurstsalat	11.9 12.9
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 Steak | Putenbruststeak servieren wir Pommes Frites, Spätzle mit Soße oder Kräuterbaquette.

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

Black Angus Rumpsteak (ca. 250g)

30.6

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

Zwiebelrostbraten vom Black Angus

31.6

Black Angus | Zweierlei Zwiebel | Spätzle
black angus | caramelized onions | crispy roasted onions | swabian noodles

Putenbrust Steak

19.8

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

Zanderfilet

22.8

Zanderfilet | Zitrone | mediterranes Gemüse
zander fillet | lemon | mediterranean vegetables

Beilagen

Pommes Frites french fries	6.4
Spätzle Soße swabian noodles sauce	6.4
Mediterranes Gemüse mediterranean vegetables	6.8
Ofenkartoffel Sour Cream hot baked potato sour cream	6.8
Beilagensalat side salad	6.8
Kräuter Baguette herb baguette	3.8

Dessert

Apfelstrudel

7.8

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

7.8

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