



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

Trüffel Pommes	7,60 €
Pommes Trüffel Parmesan Trüffelmayo french fries truffle parmesan truffle mayo	
Datteln	8,90 €
Datteln Bacon Rucola Balsamico Feigensenf dates bacon arugula balsamic fig-mustard dip	
Ziegenkäse	9,60 €
Ziegenkäse Rucola Balsamico Honig goat cheese arugula balsamic-honey cream	
Burrata	9,20 €
Burrata Rucola Balsamico Pesto Rosso burrata arugula balsamic sundried tomato pesto	
Dumplings - vegan	9,90 €
Hausgemachte Dumplings Rucola Soja Sesam dumplings arugula soy sesame	

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“

13,60 €

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

Salat „Pute“

13,90 €

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

Salat „Falafel“

12,90 €

Gebackene Falafel | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten
colorful salad plate | falafel

Salat „Schafskäse“

13,20 €

Würziger Schafskäse | Tomaten | Gurken | Paprika | Karotten
colorful salad plate | feta cheese

Vegetarisch | Vegan

Für unsere fleischlosen Gäste

Käsespätzle

11,60 €

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

Heiße Ofenkartoffel

11,20 €

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

Blumenkohl Steak - vegan

13,20 €

Blumenkohl | Rucola | Pesto Verde | Balsamico
cauliflower steak | arugula | pesto | balsamic

Gegrillter Schafskäse

11,80 €

Schafskäse | Paprika | Oliven | Tomaten | Peperoni
grilled feta cheese | pepper | olives | tomatoes | chilli peppers

Zill-Spezialitäten

Original Wiener Schnitzel vom Kalb	18,90 €
Paniertes Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren veal breadcrumb potato-cucumber salad cranberries	
Schwabenteller	19,80 €
Schweinefilet Maultasche Käsespätzle Zweierlei Zwiebel pork typical swabian ravioli swabian noodles with melted cheese caramelized onion crispy roasted onions	
Zwiebelrostbraten vom US Beef	26,90 €
US Beef Zweierlei Zwiebel Spätzle US Beef caramelized onions crispy roasted onions swabian noodles	
Schwäbische Linsen	11,90 €
Linsen Spätzle Wienerle Bacon Chip homemade swabian lentil hotpot swabian noodles sausage	
Maultaschen	12,90 €
Maultaschen Kartoffelsalat Zweierlei Zwiebeln typical swabian ravioli potato salad caramelized onions crispy roasted onions	
Zur Zill Burger / Cheese Burger (US Beef)	9,90 € / 10,90 €
Brioche Rind ZILL Sauce Salat Tomate Gurke rote Zwiebeln brioche beef homemade burger sauce lettuce tomato cucumber red onions	
Hausgemachter Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat	8,90 € / 9,40 €
Wurst Essig Gurken Rote Zwiebeln / Bergkäse sausage strips salad vinegar onion rings / cheese	

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

US Rumpsteak (ca. 240g)

25,60 €

US Rumpsteak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer | Kräuter Baguette
rumpsteak | homemade herb butter | pepper | herb baguette

US Ribeye Steak (ca. 300g)

27,80 €

US Ribeye Steak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer | Kräuter Baguette
ribeye steak | homemade herb butter | pepper | herb baguette

Putenbrust Steak

15,20 €

Putenbrust | Kräuterbutter | Steak Pfeffer | Kräuter Baguette
grilled Turkey steak, | homemade herb butter | pepper | herb baguette

Premium Lachsfilet aus Norwegen

15,90 €

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

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

Beilagen

Pommes Frites french fries	4,70 €
Spätzle Soße swabian noodles sauce	4,70 €
Mediterranes Gemüse mediterranean vegetables	5,10 €
Ofenkartoffel Sour Cream hot baked potato sour cream	5,10 €
Beilagensalat side salad	4,90 €
Kräuter Baguette herb baguette	2,90 €

Dessert

Apfelstrudel

5,90 €

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

Brownie

5,90 €

Brownie | Karamell | Vanilleeis | Sahne
Brownie | fudge | vanilla ice-cream | cream

Heiße Liebe

5,40 €

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

Kaiserschmarrn

7,90 €

Kaiserschmarrn | Apfelmus | Vanilleeis | Sahne
Sliced pancake | apple puree | vanilla ice-cream | cream