

The image shows the interior of a large, dark, industrial structure, likely a hangar, with a complex network of metal beams and cables. A prominent red rectangular box is centered in the upper half of the image, containing white text. The background is a dark, monochromatic scene of structural elements.

ZEPPELIN Hangar

RESTAURANT. STEAKHOUSE. EVENTS.

Speise- & Getränkekarte 08.2024

Erhältlich 10 - 16 Uhr Available 10 am - 4 pm

Imbiss Snacks

Eine große wechselnde Auswahl an Snacks finden Sie an unserer Theke im Innenbereich.

You will find a large, varied selection of snacks at our counter inside the restaurant.

Laugenbrezel 1,90 €

Pretzel

Laugen-Butterbrezel 2,40 €

Buttered pretzel

Weißwurst mit Händlmaier süßem Senf und Laugenbrezel ^{1,3} 8,90 €

Bavarian veal sausage with Händlmaier sweet mustard and pretzel

Currywurst mit ofenfrischem Brot ^{11,3} 9,70 €

Currywurst with freshly baked bread

Wurstsalat mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln ³ 13,90 €

Traditional sausage salad with cheese, gherkins and onion

Kuchen & Torten Cakes & gateaux

Kuchen 4,70 €

Cake

Sahne- und Cremetorten 5,40 €

Cream gateau and cream cake

Original schwäbischer Apfelstrudel

warm serviert 6,90 €

Original Swabian apple strudel served warm

mit Sahne 7,60 €

with cream

mit Vanillesoße 8,20 €

with custard

mit Vanilleeis und Sahne 8,90 €

with vanilla ice cream and cream

Getränke

Beverages

Aperitif Aperitif

Sekt Rosé, Clauß pinot rosé brut, QBA, Bodensee⁵

handgerüttelt, 24 Monate Hefelager

Glas	0,10l	8,50 €
Flasche	0,75l	54,90 €
Magnum	1,5l	120,00 €
Lillet Wild Berry ^{1,5}	0,2l	8,90 €
Lustau Vermut Rosé & Tonic ^{1,2,5}	0,2l	8,90 €
Aperol Sprizz ^{1,2,5}	0,2l	8,90 €
Hugo ⁵	0,2l	8,90 €
Campari Orange ¹ / Soda ¹ / Maracuja ¹	4cl	8,90 €
Sandemann Sherry – medium / dry	5cl	5,20 €
Martini Bianco ⁵ / Rosso ⁵	6cl	4,80 €

Alkoholfreie Getränke Soft drinks

	0,30l	0,50l
Schorle	3,80 €	4,60 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar		
Cola ^{1,20} / Colamix ^{1,20}	3,80 €	4,60 €
Orangenlimo ^{1,3} / Zitronenlimo	3,80 €	4,60 €
Saft / Nektar pur	0,25l	3,60 €
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar		
Cola Zero ^{1,8,10}	0,20l	3,60 €
Thomas Henry Bitter Lemon ³ / Tonic Water ²⁰	0,20l	3,90 €
Red Bull Classic /	0,25l	4,40 €
Sugar Free / White ^{1,2,15,20}		
		
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,25l	2,60 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,50l	4,20 €
Tafelwasser / Stilles Wasser	0,75l	5,90 €
Teinacher Mineralwasser – still / medium	0,75l	7,90 €

Hausgemachte Limonade Homemade fizzy drinks

Himbeer - Limette ^{1,8}	0,50l	8,60 €
Himbeer - Rosmarin ^{1,8}	0,50l	8,60 €
Limette - Ingwer - Minze ^{1,8}	0,50l	8,60 €

¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁵ Geschwefelt, ⁸ Süßungsmittel,

¹⁰ Phenylalaninquelle, ¹¹ Nitritpökelsalz, ¹⁵ Taurin, ²⁰ Coffeinhaltig

Getränke

Beverages

Biere Beer

	0,30l	0,50l
Leibinger Bier – Helles vom Fass	3,90 €	4,90 €
Leibinger Zeppelin Bier vom Fass	3,90 €	4,90 €
Leibinger Hefeweizen Hell vom Fass	3,90 €	4,90 €
Farny Kristallweizen		4,90 €
Radler / Russ / Cola Weizen	3,90 €	4,90 €
	0,33l	0,50l
Leibinger Helles alkoholfrei	3,90 €	
Leibinger Hefeweizen alkoholfrei		4,90 €

Offene Weine Wine by the glass

Weiß White

Müller Thurgau, Gutslage, trocken, QBA Weingut Vollmayer – Bodensee ⁵	0,2l	6,70 €
Weisser Milan Cuveé, trocken, QBA Weingut Clauß – Bodensee ⁵	0,2l	7,90 €
Leone Blend, trocken, IGT Tenuta Regaleali, Terre Siciliane – Sizilien ⁵	0,2l	13,40 €

Rosé Rosé

Kress Rosé, Pinot Noir, trocken, QBA Weingut Kress – Bodensee ⁵	0,2l	7,90 €
---	------	--------

Rot Red

Tempranillo, trocken, DOC Weingut Tarón – Spanien, Rioja ⁵	0,2l	7,60 €
Cuvée Rot Vinatur, trocken, QBA Weingut Haug – Bodensee ⁵	0,2l	8,90 €
Lagrein Reserva, trocken, DOC Castel Firmian, Trentino – Italien ⁵	0,2l	9,60 €
Dehesa La Granja, VdT, trocken, DOC Castilla y León – Spanien ⁵	0,2l	12,90 €

Weinschorle Wine spritzer

Weinschorle weiß, rosé oder rot ⁵	0,2l	4,90 €
--	------	--------

Heißgetränke

Hot drinks

Kaffee & Heißgetränke Coffee & hot drinks

Espresso ²⁰	2,80 €
Doppelter Espresso ²⁰	4,90 €
Kaffee Creme ²⁰	3,40 €
Koffeinfreier Kaffee	3,40 €
Cappuccino ²⁰	3,80 €
Milchkaffee ²⁰	3,80 €
Latte Macchiato ²⁰	4,40 €
Heiße Schokolade	4,40 €
Zeppelin Coffee ^{1, 20} mit Baileys, Kaffee und Sahnehaube	9,80 €
Irish Coffee ^{1, 20} mit Whiskey, Kaffee und Sahnehaube	9,80 €

Tee Tea

Tee – Tasse	3,90 €
Teesorten: English Breakfast ²⁰ / Peppermint / Rooibos & Vanille / Passionsfrucht & Mango / Kamille / Earl Grey ²⁰ / Grüner Tee / Blaubeere & Holunder	

1 Farbstoff, 5 Geschwefelt, 20 Coffeinhaltig



Ein Erlebnis für alle Weinliebhaber, Weininteressierte oder Weinneulinge – ganz egal ob jung oder alt!



Wählen Sie zwischen **Tagestour**, **Feierabendtour** & **Halbtagestour** Ihr passendes Erlebnis aus!

Vorspeisen Starters

Erhältlich 11:30 - 14:30 Uhr

Available 11:30 am - 2:30 pm

Vorspeisen / Snacks Starters / Snacks

**Klare Kraftbrühe mit Maultaschen
und Wurzelgemüse-Streifen** ^{3, 17} 6,90 €

Clear consommé with maultaschen and root vegetable strips

**Curry-Ingwer-Kokossuppe mit gebratener Garnele
und Sakurakresse** 8,90 €

Curry, ginger, and coconut soup with prawn and sakura cress

**Gratinierter Ziegenkäse mit
Mango Chutney und Salatbouquet** 12,90 €

Goat's cheese au gratin with mango chutney and side salad



**Burrata vom Büffel mit marinierten Cherrytomaten
Basilikum-Pesto, Balsamico und Rucola** ^{2, 8} 14,90 €

Buffalo burrata with marinated cherry tomatoes,
basil pesto, balsamic vinegar and rocket

**Vitello Tonato von der Kalbshüfte mit
Thunfischcreme, Karpennäpfel und Rucola** ^{2, 3} 15,90 €

Vitello Tonato – veal with tuna cream, caper berries and rocket

**5 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit
Kräuterbutter, Cherrytomaten und Baguette** 19,90 €

5 black tiger prawns with herb butter, cherry tomatoes and baguette

Salate Salads



Kleiner Zeppelin-Salat mit Feigensenf-Dressing ^{3, 4} 6,90 €
Großer Zeppelin-Salat mit Feigensenf-Dressing ^{3, 4} 12,90 €

Small or large mixed salad with fig mustard dressing



Caesar Salad ^{3, 4} 9,50 €

Caesar salad

mit Rindfleischstreifen 24,90 €

with strips of beef

mit 5 Stück Black Tiger Garnelen 27,90 €

with 5 black tiger prawns

Hauptgang

Main dish

Erhältlich 11:30 - 14:30 Uhr

Available 11:30 am - 2:30 pm

Fleisch Meat

XXL Currywurst mit Pommes Frites ^{3,11} 12,90 €

XXL currywurst with French fries

Zwei Schwäbische Manufaktur Maultaschen 17,90 €

mit Schmelzzwiebel und schwäbischem Kartoffelsalat ^{3,7}

2 Swabian maultaschen with glazed onions and Swabian potato salad

Paniertes Schnitzel vom Schwein 18,80 €

mit Preiselbeeren und Pommes Frites

Pan-fried pork schnitzel with cranberries and French fries

Philly Cheese Steak Burger 21,80 €

Rinderfiletspitzen im Brioche Bun, mit Cheddar, Paprika, Zwiebeln, Rucola und BBQ-Sauce dazu Pommes Frites

Philly Cheese Steak Burger - Beef fillet in a brioche bun, with cheddar, bell pepper, onion, rocket and BBQ sauce, served with French fries

Hähnchen-Saltimbocca auf Tagliarini 21,80 €

mit Burrata vom Büffel, wildem Brokkoli, Zuckerschoten, Pesto Rosso, Rucola und Parmesanspänen

Chicken saltimbocca on tagliarini with buffalo burrata, wild broccoli, mangetout, pesto rosso, rocket and parmesan shavings

„Schwabenschmaus“ 23,80 €

Paniertes Schnitzel mit gegrillter Maultasche, Allgäuer Kässpätzle und feinen Rahm-Champignons ^{1,3,7}

Swabian feast

pan-fried schnitzel with grilled maultasche, Allgäuer Kässpätzle and mushrooms in cream sauce

Rostbraten mit Rotweinschalotten (250 g) 32,40 €

Spätzle und saisonalem Gemüse ¹

Pan-fried steak with red wine shallots with spätzle and seasonal vegetables

Hauptgang

Main dish

Erhältlich 11:30 - 14:30 Uhr

Available 11:30 am - 2:30 pm

Fisch Fish

7 Stück Zander Knusperli im Backteig 22,80 €
mit Remoulade und schwäbischem Kartoffelsalat ^{2,3,4}

7 pike perch crispies in batter with remoulade and Swabian potato salad

Tagliarini al Salmone mit Cherrytomaten, 23,80 €
Lachsstreifen in Kräuter-Weißweinsauce und Sakura Kresse

Salmon tagliarini with cherry tomatoes, salmon strips in white wine sauce with herbs and sakura cress

9 Stück gebratene Black Tiger Garnelen mit 29,80 €
Kräuterbutter, Cherrytomaten und Baguette

9 black tiger prawns with herb butter, cherry tomatoes and baguette



Vegan & vegetarisch Vegan and vegetarian

3 Stück Spinatknödel mit 15,90 €
frischen Kräutern und Rahm-Champignons ¹

3 spinach dumplings with fresh herbs and creamy mushrooms

Tagliarini aglio e olio mit Grillgemüse 15,90 €

Tagliarini with garlic, oil, and grilled vegetables

Thai-Gemüse-Curry mit 16,90 €
Pak Choi, Shiitake-Pilze, Koriander und Basmatireis

Thai vegetable curry with pak choi, shiitake mushrooms, coriander and basmati rice

Kinder Children

Spätzle mit Soße 7,20 €

Spätzle with gravy

Pommes Frites mit Ketchup 7,20 €

French fries with ketchup

Tagliarini mit Tomatensoße 8,90 €

Tagliarini with tomato sauce

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 12,90 €

Chicken nuggets with French fries

Dessert

Dessert

Eisgetränke Ice cream drinks

Eiskaffee ²⁰ oder 7,80 €

Eisschokolade

mit Schlagsahne und Vanilleeis ⁸

Iced coffee or iced chocolate with whipped cream and vanilla ice cream

Sanfter Engel mit Schlagsahne, 7,80 €

Vanilleeis und Orangensaft ⁸

Sanfter Engel with whipped cream, vanilla ice cream and orange juice

Eis Ice cream

Dreierlei fruchtige Sorbets 8,90 €

Trio of fruit sorbets

Crème Brûlée im Glas mit Sorbet 8,90 €

und Früchten

Crème brulee in a jar with sorbet and fruit

Affogato 5,40 €

doppelter Espresso mit Vanilleeis ^{8, 20}

Affogato double espresso with vanilla ice cream

Zitronensorbet mit Vodka 6,10 €

Lemon sorbet with vodka

Heiße Liebe 9,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ⁸

Heiße Liebe vanilla ice cream with hot raspberries

Zeppelin Becher 9,90 €

Eisvariationen (3 Kugeln) mit
Beeren der Saison und Sahne ⁸

Zeppelin Sundae, 3 scoops of ice cream with berries of the season and cream

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern 11,90 €

Vanilleeis und Beeren der Saison ¹

Chocolate souffle with runny centre, sorbet and berries of the season

Kugel Eis / Sorbet (Schokoladen- und Vanilleeis,
Himbeer-, Mango-, Cassis- und Zitronensorbet) 1,60 €

Scoop ice cream (chocolate and vanilla ice cream,
raspberry, mango, blackcurrant, and lemon sorbet)

Sahne 1,50 €

Cream

Bar Klassiker

Bar classics

Gin <small>Gin</small>	2 cl	4 cl
Bombay Sapphire	3,10 €	4,50 €
Tanqueray No. Ten	4,40 €	6,10 €
Hendricks	5,00 €	7,00 €
Monkey47 Dry Gin	7,10 €	9,90 €
Steinhauser See Gin <small>(IWSC Gold 2014)</small>	6,70 €	10,20 €
Britanix Passionsfrucht Gin <small>(Double Gold World Trophy 2022)</small>	7,80 €	10,90 €
Britanix Blutorange Gin <small>(IWSC Bronze 2020)</small>	7,80 €	10,90 €

Rum <small>Rum</small>	2 cl	4 cl
Havana Club 7 Jahre ¹	3,70 €	5,10 €
Botucal Reserva ¹	6,60 €	9,30 €
Plantation XO 20th Annivers. ¹	7,00 €	9,80 €
Don Papa Baroko ¹	5,90 €	8,20 €
Don Papa 7 Years ¹	7,50 €	10,50 €
Zacapa 23	8,30 €	11,70 €
Zacapa XO	19,50 €	27,30 €

Whisky <small>Whisky</small>	2 cl	4 cl
Jameson Irish Whisky ¹	3,10 €	4,50 €
Jack Daniel's	3,30 €	4,70 €
Cragganmore ¹ <small>Speyside Single Malt Scotch Whisky - 12 Jahre</small>	6,00 €	8,40 €
Oban ¹ <small>West Highland Single Malt Scotch Whisky - 14 Jahre</small>	10,40 €	14,50 €
Steinhauser Brigantia <small>Single Malt vom Bodensee - 3 Jahre</small>	13,40 €	18,70 €
Lagavulin ¹ <small>Islay Single Malt Scotch Whisky - 16 Jahre</small>	14,20 €	19,90 €

Vodka <small>Vodka</small>	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	3,10 €	4,50 €
Vodka Belvedere	5,90 €	8,20 €
Grey Goose	5,90 €	8,20 €
Beluga Allure Vodka	12,50 €	17,50 €

Als Longdrink mit 2cl oder 4cl + 3,90 €

Digestif

Digestif

Cognac / Brandy Cognac / Brandy **2 cl** **4 cl**

Carlos I ¹	3,90 €	5,40 €
Rémy Martin VSOP	8,00 €	11,20 €
Paul Giraud Extra Vieux	13,40 €	18,70 €

Grappa Grappa **2 cl**

Haus Grappa	3,90 €
Nonino Lo Chardonnay	5,20 €
Nonino Antica Cuvée	7,90 €
Sassicaia	17,80 €

Edelbrände Fine spirits **2 cl**

Steinhauser Bodensee Williams	6,20 €
Steinhauser Bodensee Willi No.1	6,20 €
Steinhauser Bodensee Marille	6,20 €
Steinhauser Bodensee Diesel	6,20 €
Steinhauser Bodensee Haselnuss	6,20 €
Steinhauser Bodensee alte Kirsche	6,20 €
Fassbind Framboise - Alte Himbeere	7,20 €

Kräuter Herbal liqueurs **4 cl**

Averna	3,90 €
Fernet Branca	3,90 €
Jägermeister	3,90 €
Ramazzotti ¹	3,90 €

Likör Liqueurs **4 cl**

Baileys ^{1, 20}	3,90 €
Frangelico ¹	3,90 €
Likör 43 ¹	3,90 €
Amaretto Disaronno ¹	3,90 €
Grand Marnier ¹	5,70 €

ZEPPELIN^{NT}

Die schönste Art zu fliegen

1 Kabine: Cockpit mit modernster Avionik und Fly-by-Wire-Flugsteuerung, Toilette, großen Panoramafenstern und Platz für 12 bzw. 14 Passagiere.

2 Starre Innenstruktur: aus Aluminium- und Karbonfachwerkträgern, Gewicht ca. 1 t, daran werden alle wichtigen Komponenten befestigt.

3 Karbon-Leitwerksterne

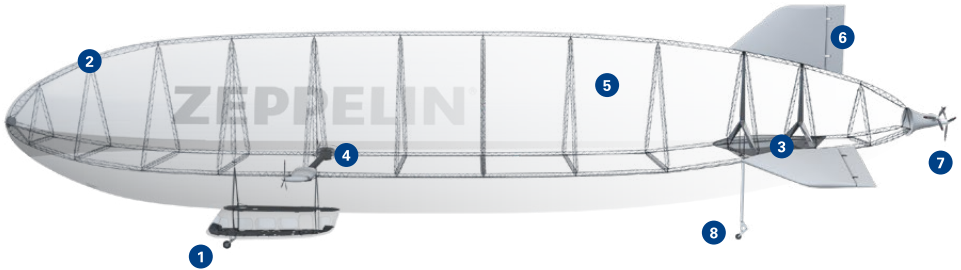
4 Frontantrieb: der Querträger 5 verbindet die 2 schwenkbaren Schubvektoreinheiten und enthält die dazugehörigen Kraftstofftanks.

5 Hülle: der Zeppelin NT hat ein Gesamtvolumen von 8.425 m³ und ist gefüllt mit unbrennbarem Helium. Das Traggas steht unter einem leichten Überdruck von 5 Millibar. Die Hülle wiegt ca. 1 t und besteht aus einem reißfesten 3-Schicht-Laminat. Der Druckausgleich erfolgt über interne Luftkammern (Ballonetts).

6 Leitwerk: das Y-Leitwerk aus Kohlefaserverbundwerkstoffen wird an den Karbon-Leitwerksterne (5) befestigt.

7 Heckantrieb: schwenkbare Schubvektoreinheit mit seitlichem Steuerpropeller. Der Seitenpropeller ist gekoppelt mit dem Seitenruder.

8 Heckfahrwerk



LZ NT07-101

Technische Daten

Maße

Länge	75 m
Max. Breite	19,5 m
Höhe	17,4 m
Hüllenvolumen	8.425 m ³

Gondel

Sitzplätze	14 + 2
Kabinenvolumen	29 m ³
Kabinenlänge	10,7 m

Masse

Max. Abflugmasse	8.050 kg
Nutzlast	1.900 kg

Antrieb

3 x Textron Lycoming	à 147 kW
IO-360	200 PS

Flugleistung

Max. Geschwindigkeit	125 km/h
Reichweite	1.000 km
Max. Flughöhe	3.000 m
Max. Flugdauer	ca. 22 h



Faszination Zeppelin-Technik