



HERZLICH WILLKOMMEN

Lieber Gast,
wir begrüßen Sie ganz herzlich im
Restaurant Zimmermanns „Fisch & Steak“.

Genießen Sie bei uns in gemütlicher und familiärer Atmosphäre Gastlichkeit,
Lebensfreude und außergewöhnliche Grillerlebnisse zu jedem Anlass.

Das Gute braucht nicht viel Drumherum. Wahre Klasse zeigt sich in der Frische der
Produkte, Einfachheit und der gekonnten Zubereitung, deshalb konzentrieren wir uns in
der Küche auf das Wesentliche, auf reine Qualität – simpel, klar und überzeugend.

Bei uns gibt es saftig zarte Steaks aus Australien, Argentinien, Neuseeland, frischen Fisch
aus Norwegen und Meeresfrüchte, sowie Gemüse aus dem Original Josper Grillofen –
neben bester Qualität verleiht er den Speisen einen einzigartigen Geschmack und ein
unvergessliches Grillaroma. Die elegante Kombination aus Backofen und Grill ist das
Herzstück unserer Küche. Seine große Hitze von über 450 Grad in einem geschlossenen
System und die Verwendung von Edelholz garantieren ein ganz besonderes
Geschmackserlebnis.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag
von 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr
Samstag und Sonntag von 11:30 bis 22:00 Uhr
Mittwoch: Ruhetag

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT
UND GUTEN APPETIT!**

UNSERE SPEZIALITÄTEN UND KLASSIKER

ausgewählte Produkte . alte Rezepte . frische Ideen

VORSPEISEN

DATTELN 9,00
Speck-Mantel | marinierter Wildkräutersalat

UNSERE EMPFEHLUNG

LAUWARMER ZIEGENKÄSE..... 10,00
Feigensenf | Salatbouquet

GRAVED LACHS 9,00
Honig-Senf-Sauce | Salatbouquet

GARNELEN PFANNE 13,00
Knoblauch Dip

TATAR VOM RINDERFILET – DER KLASSIKER (130g) 17,00
Kapern | Eigelb | Dijon Senf | Gewürzgurke | Zwiebeln

SUPPEN

ZIMMERMANNS FISCHSUPPE 9,00
Safran | Edelfische | Wurzelgemüse

ZWIEBELSUPPE 7,00
Croutons | Käse überbacken

SALATE

GEMISCHTER SALATTELLER

wahlweise Kräuter-Schmand-Dressing oder Vinaigrette..... 10,00
mit Hähnchenbruststreifen | frische Champignons..... 15,00
mit gegrillten Garnelen 16,00
mit gebratenen Tranchen vom Fisch 16,00
mit rosa gebratenen Roastbeefstreifen 17,00

Zu allen Vorspeisen, Suppen und Salaten reichen wir zusätzlich Baguette.

WARME SPEISEN

OFENKARTOFFEL..... 14,00

Graved Lachs | sahniger Kräuterquark |
Honig-Senf-Sauce | Salatbeilage

LINGUINE..... 15,00

gegrillte Garnelen | Kirschtomaten | Knoblauch |
frische Kräuter | gehobelter Parmesan

LINGUINE..... 17,00

Rinderfiletstreifen | Kirschtomaten | Paprika | Zwiebeln

KLASSISCH UND NICHT WEGZUDENKEN:

SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schwein..... 14,00

Salat | Pommes frites

mit Champignonrahm-Sauce..... 17,00

mit Paprika-Sauce..... 17,00

CORDON BLEU vom Schwein..... 17,00

gefüllt mit Käse | Schinken |
Pommes frites | Salat

VEGETARISCH

LINGUINE VEGETARISCH..... 14,00

Basilikum-Knoblauch Pesto | geröstete Pinienkernen |
Cocktailtomaten | gehobelter Parmesan

GEGRILLTE GEMÜSEPFANNE..... 13,00

Zucchini | Aubergine | Champignons | Paprika |
Kartoffelspalten | sahniger Quark-Dip

FLEISCH UND STEAKS

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUST (ca. 220g) 16,00
fruchtige Currysauce | Basmatireis | Salat

NEUSEELÄNDISCHE LAMMHÜFTSTEAKS (ca. 200g)..... 19,00
hausgemachte Kräuterbutter | grüne Bohnen |
Bratkartoffeln

SPARE RIBS (ca. 500g) 14,00
BBQ-Sauce | Pommes frites

BBQ HOUSE BEEF BURGER 16,00
Bacon | Tomaten | Zwiebelringe | Gewürzgurke |
Salatbeilage | Pommes frites

AUSTRALISCHES RUMPSTEAK VOM ANGUS/HEREFORD (ca. 250g) 24,00
Kräuterbutter | Pommes frites | Salat
*(ein aus dem vorderen Rücken geschnittenes
Steak mit klassischem Fettrand)*

UNSERE EMPFEHLUNG

AUSTRALISCHES RIB EYE STEAK VOM ANGUS/HEREFORD (ca. 300g) 29,00
gegrillter Maiskolben | Kräuterbutter |
Ofenkartoffel | Kräuterquark
*(Entrecôte aus den mittleren Rippen geschnitten,
kräftig im Geschmack)*

ARGENTINISCHES TENDERLOIN VOM BLACK ANGUS (ca. 250g) 31,00
Kräuterbutter | Bohnen | Rosmarinkartoffeln
*(zartes, saftiges Filet-Steak aus der Lende geschnitten,
ist aufgrund seiner feinen Struktur und Zartheit das
begehrteste und beste Stück vom Rind)*

Alle Gewichtsangaben sind ca. Angaben und beziehen sich auf Rohgewichte, ca. 20 % Brat- und Garverlust.



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

FÜNF BLACK TIGER GARNELEN 19,00

Knoblauch | frischer Rosmarin |

Knoblauchdip | Salat

GEGRILLTES SCHWERTFISCHSTEAK (ca. 200g) 22,00

Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Salat

UNSERE EMPFEHLUNG

ZANDERFILET „MÜLLERIN“ (ca. 200g) 19,00

Weißwein-Sauce | Basmati Reis | Salat

GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSFILET (ca. 200g) 19,00

Kräuterbutter | mediterranes Grillgemüse |

Rosmarinkartoffeln

Änderungen gegen Aufpreis möglich

EXTRAS

Pfefferbeeren Sauce | Champignonrahmsauce | Paprikasauce je 3,00

Knoblauchdip, Kräuterbutter 2,00

Beilagen Salat 5,00

Bohnen | mediterranes Grillgemüse | Maiskolben je 4,50

DESSERTS

GEGRILLTER ANANASRING 7,00

PROSECCO-ZITRONEN SORBET 7,00

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN 7,00

GETRÄNKE

Auf Ihr Wohl!

APERITIF

Prosecco, Cult Frizzante, IGT Bianca Vigna, Venetien.....	0,1 l.....	3,60
Campari Orange oder Campari Soda		4,50
Gin Berry		5,90
Aperol Sprizz		5,90
Ramazotti Aperitivo Rosato		5,90
Hugo		5,90
Lillet Berry.....		5,90
Martini Bianco oder Rosso.....	5 cl.....	4,00
Sherry Lustau „Los Arcos“ Medium Dry	5 cl.....	4,60

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner	0,3 l / 0,5 l.....	2,80 / 4,00
Radeberger Alster	0,3 l / 0,5 l.....	2,80 / 4,00
Erdinger Weizen Urweisse	0,3 l / 0,5 l.....	2,80 / 4,00

FLASCHENBIERE

Clausthaler, alkoholfrei.....	0,33 l.....	2,80
Erdinger, alkoholfrei.....	0,5 l.....	4,00
Krusovice, Tschechisches Schwarzbier.....	0,5 l.....	4,00
Schlösser Alt, Altbier	0,33 l.....	2,80
Kraftmalz, alkoholfrei	0,33 l.....	2,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Naturell, Medium oder Classic.....	0,25 l / 0,75 l.....	2,50 / 6,00
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 Up	0,3 l / 0,5 l.....	2,70 / 3,90
Selters Apfelschorle	0,3 l / 0,5 l.....	2,70 / 3,90
Bionade Holunder oder Zitrone-Bergamotte	0,33 l.....	2,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l.....	2,90
von Thomas Henry		
Arizona Eistee Pfirsich	0,3 l / 0,5 l.....	2,80 / 4,00

SÄFTE VON VAIHINGER

Orangensaft.....	0,2 l.....	2,70
Maracuja.....	0,2 l.....	2,70
Apfelsaft.....	0,2 l.....	2,70
Traubensaft.....	0,2 l.....	2,70
Johannisbeersaft.....	0,2 l.....	2,70
alle Säfte als Schorle.....	0,3 l.....	3,50
als Schorle.....	0,5 l.....	5,50

WARME GETRÄNKE

Pott Kaffee Crema von J. J. Darboven.....	2,70
Tasse Kaffee.....	2,40
Espresso.....	2,30
Espresso doppio.....	3,50
Cappuccino.....	2,40
Milchkaffee.....	2,80
Latte Macchiato.....	3,50
Kakao Cocaya von J.J. Darboven.....	2,60
Kakao mit Sahne.....	2,90

EILLES TEE

Darjeeling, Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Kamillenblüten, Pfefferminze, Rooibos Vanilla, Früchtetee.....	Glas.....	2,70
--	-----------	------

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Schwarzer Tee mit Rum.....	4,60
Russische Schokolade mit Rum und Sahne.....	4,60
Kaffee mit Weinbrand und Sahne.....	5,00
Kaffee „Amsterdam“ mit Eierlikör und Sahne.....	5,00
Cappuccino mit Amaretto.....	4,00
Irish Coffee.....	5,00

OFFENE WEINE

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

WEISSWEINSCHORLE 5,00

GRAUER BURGUNDER TROCKEN, WEINGUT KIEFER, BADEN 5,60

Ein toller, leicht kräftiger und würziger, klarer Burgundertyp mit erfrischendem Säurespiel am Gaumen. Schöne Fruchtigkeit und feiner Mineralität

RIESLING TROCKEN, WEINGUT ALTENKIRCH, RHEINGAU..... 5,60

Feine Mineralik und ein fruchtiges Bukett von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Orangenblüten. Ein geradliniger Riesling, der sowohl als Essensbegleiter als auch solo Freude bereitet.

RIESLING HALBTROCKEN, WEINGUT ALTENKIRCH, RHEINGAU..... 5,60

Die Aromen von Steinobst, Zitrusfrucht und Honig-Melone werden im Mund von einer dezenten Süße unterstrichen.

SCHEUREBE SÜSS, WEINGUT DIEHL, PFALZ..... 5,50

Viele weiße Früchte in der Nase, süffige, feine Süße, niedriger Alkoholgehalt, sehr animierend.

ROSÉWEIN AUS DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN, WEINGUT KIEFER, BADEN 5,50

Dezenter, feiner Duft nach frischen Beeren, im Geschmack eine klare Eleganz, feinfruchtige Struktur, feinherber Nachhall.



ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

DORNFELDER TROCKEN, WEINGUT FÜRST, MOSEL5,60

Ein leichter, unkomplizierter Rotwein für alle Tage und Gelegenheiten, mit vollem Aroma und fruchtig erfrischend am Gaumen.

SPÄTBURGUNDER HALBTROCKEN, WEINGUT KIEFER, BADEN5,50

Kräftige Farbe. Harmonisch. Feine, milde Säure mit zartsüßem Abgang.

CUVÉE LIEBLICH, WEINGUT DIEHL, PFALZ5,50

In der Nase sommerliche Frucht von reifen Kirschen, eingelegten Pflaumen, Vanille und Sahnetoffees, ausladende Süße.

ROTWEIN AUS SIZILIEN

MERLOT IGT, CUSUMANO5,80

Dichte rote Farbe, schöne Aromen nach Kirschen, feine frische Säure, eleganter und abgerundeter Körper, nobles Tannin.

ROTWEIN AUS ITALIEN

PRIMITIVO IGT, VILLA CARRISI, PUGLIA5,60

Rubinrot mit violetten Reflexen, warmes Bukett mit Aromen von roten Früchten und Zimt, voll und körperreich, gute Struktur, fruchtig, elegant.

**Das Leben ist zu kurz
für einen schlechten Wein.**

(Johann Wolfgang von Goethe)

LONGDRINKS

WODKA LEMON	6,00
4 cl Absolut Wodka, Bitter Lemon	
JIM BEAM COLA	6,00
4 cl Jim Beam, Pepsi Cola	
BARCADI COLA	6,00
4 cl Bacardi, Pepsi Cola	
GIN TONIC	6,00
4 cl Gordons Gin, Tonic Water	
CUBA LIBRE	6,00
4 cl Havana Club, Pepsi Cola	

SPIRITUOSEN (2 CL)

WHISKEY

JIM BEAM, Bourbon, USA.....	3,60
BLENDED, Johnnie Walker Red Label, Schottland	3,60
SINGLE MALT, Singelton spey, Schottland.....	5,00

GIN

G'Vine.....	3,60
Monkey 47	6,00

WEINBRAND, BRANDY, COGNAC

Asbach Uralt.....	3,60
Cardenal Mendosa.....	4,60
Remy Martin V.S.O.P.	6,60

TEQUILLA

Agavita Platinum.....	3,00
Agavita Anejo	3,00
Don Julio 1942	6,90

BITTER, KRÄUTER, LIKÖR

Fernet Branca	3,00
Waldecker Tropfen	3,00
Jägermeister	3,00
Schweizer Appenzeller	3,60
Ramazotti	3,60
Averna.....	3,60
Baileys Irish Cream.....	3,00
Amaretto.....	3,00
Ouzo 12.....	3,00
Sambuca.....	3,00
Malteser Aquavit.....	3,00
Linie Aquavit.....	3,00
Absolut Vodka.....	3,00
Beluga Vodka	4,00

RUM

Matusalem 15 J.	4,00
Don Papa	5,00

GRAPPA

Bimba, Berta, Piemont.....	5,00
Amarone, Barrique, Valpantena, Venetien	4,00
Lina, Barrique, Santa Barbara, Marche	6,60

OBSTBRÄNDE

Ziegler Obstbrand.	4,00
Pircher Williamsbirne	3,60
Scheibel Obstbrand	3,00
Scheibel Williams Birne.....	3,00
Scheibel Altes Pflümli.....	3,00
Pircher Mirabelle.....	3,60
Schladerer Himbeergeist.....	3,00

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.