



Liebe Gäste,

Im Zollhaus IX steht der Gast an erster Stelle.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und sich richtig verwöhnen lassen. Deswegen achten wir besonders darauf, dass die Qualität unserer **ROHMATERIALIEN** stimmt und legen dabei unser Hauptaugenmerk auf **SAISONALE UND REGIONALE LEBENSMITTEL**.

Bei uns ist für jeden Hunger etwas dabei. Egal, ob vegan, vegetarisch oder für den Fleisch- und Fischliebhaber. In unserer **INTERNATIONALEN UND MODERNEN KÜCHE** kommt jeder auf seinen Geschmack.

DAFÜR STEHT DAS ZOLLHAUS IX



VORSPEISEN

Intermezzo vorab



Vorspeisen

BURRATA AUF PESTOTOMATEN [14,50€]

Burrata, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico, Basilikum^{1,3,4,e.g}

ANTIPASTI „ZOLLHAUS-ART“ [14,90€]

MIT MESSER UND GABEL SCHWIERIG [8,30€]

Saisonal wechselnde Suppen, fragen Sie unser Servicepersonal

PIMIENTOS DE PADRÓN [8,50€]

Cegrillte Pimientos mit Salz & Brot



SALATE



Griff ins Beet

ZOLLHAUS IX SALAT [14,20€]

Salate der Saison, Gurken, Kirschtomaten, Karotten, Oliven, Ziegenkäse, Hausdressing^{3,4,c,g,j}

ROEMERS XV SALAT [16,40€]

Romanasalat, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Parmesan, Kirschtomaten, Croûtons, Caesar-Dressing^{1,3,a,c,g}

LAUWARMER RUCOLASALAT [17,60€]

Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln, Champignons, Roastbeefstreifen, Hausdressing^{g,h,j}

Salate

AUS DER FRÄNKISCHEN KÜCHE



Daham in Franken



SAUERBRATEN [16,80€]^{a,i,j}

zwei Bayreuther Klöße, Lebkuchensoße, Blaukraut, Preiselbeeren

SCHÄUFERLA [17,80€]^{a,n}

Specksauerkraut, Rustikales Hüttenbrot

KRENFLEISCH [17,50€]^{a,g}

zwei Bayreuther Klöße, Meerrettichsoße, frischer Kren

ZOLLHAUS GRÖSTL [14,50€]^a

Bratenstückla, geröstete Kloßstückla, Spiegelei, Zwiebeln, Bratensoße

KÄSESPÄTZLE [12,80€]^{a,c}

mit Röstzwiebeln

BEILAGENSALAT [5,20€]

Salat der Saison, Gurken, Tomaten, Karotten

Änderung der Beilagen unter Aufpreis

Fränkisch



FLEISCH



Herzhaft

ZOLLHAUSBURGER [18,70€]

100% Weiderind (180g), BBQ-Relish, Cornichons, Tomate, Bacon, Salat, Cheddar, Brioche Bun, Rustikale Pommes, Zollhaus-Dip^{1,2,a,g,j,k}

PULLED PORK BURGER [18,20€]

Gezupfte Schweineschulter, Apfelchutney, süße Rotweinzwiebeln, Babyblattspinat, Brioche Bun, Rustikale Pommes, Zollhaus-Dip^{1,2,a,k}

RUSTIKALES JÄGERSCHNITZEL [18,90€]

Paniertes Schweineschnitzel, Pilze der Saison, Jus, Rustikale Pommes, Beilagensalat^{a,c,g,i}

BBQ RIPPCHEN [16,90€]

Rippchen mit BBQ-Soße glasiert, Rustikale Pommes, Coleslaw^{g,i,j,l}

HÄHNCHEN VOM GRILL ÜBERBACKEN AUF MELANZANE [17,80€]

Hähnchenbrustfilet, Aubergine, Tomatensoße, Mozzarella, Parmesan^h

TAGLIATELLE MIT ROASTBEEFSTREIFEN [18,90€]

Hausgemachte Tomaten-Sahne-Soße, Roastbeefstreifen, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Karotten, Knoblauch^{a,g}

Änderung der Beilagen unter Aufpreis

Fleisch



FISCH

Ahoi Matrose



Fisch

FANG DES TAGES

Wechselnde Fischgerichte, fragen Sie unser Servicepersonal

PFUND GARNELEN [29,70€]

In Knoblauchsud mit Knoblauchbaguette und Cocktail-Dip^{a,d}

TAGLIATELLE RIESENGARNELEN [18,70€]

Hausgemachte Tomaten-Sahne-Soße, Riesengarnelen, Strauchtomaten, Lauchzwiebeln, Karotte, Knoblauch^{a,d,g}



Änderung der Beilagen unter Aufpreis

VEGAN/VEGETARISCH



TAGLIATELLE MIT KIRSCHTOMATEN [11,80€] (vegan)

Kirschtomaten, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Rucola^a

GELBES SÜSSKARTOFFELCURRY MIT BASMATIREIS [13,90€] (vegan)

Süßkartoffeln, Austernpilze, Karotten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Ananas, Apfel, Zitronengras, Kokosmilch

CARROT DOG [16,20€] (vegan)

Sous-Vide gegarte Karotte, Sojasoße, Chimichurri-Relish, Chili-Mayo, Coleslaw, Hotdog-Roll, Rustikale Pommes, Erdnuss-Dip^{a,e,f,j,k}

GRÜNES B [16,20€]

Kidneybohnen-Patty mit Haferflocken, Zwiebeln, Senf, Knoblauch, Petersilie; Rucola, Tomate, Guacamole, Rustikale Pommes, Zollhaus-Dip^{a,g,j,k}

Vegan/vegetarisch



Änderung der Beilagen unter Aufpreis

BEILAGEN

Noch mit dazu



BEILAGENSALAT [5,20€]

RUSTIKALE POMMES [5,20€]

SÜSSKARTOFFELPOMMES [6,90€]

REIS [5,20€]

GRILLGEMÜSE [5,20€]

Beilagen



NACHSPEISEN

Das Gericht danach



KAISERSCHMARRN [9,20€]
Mit Rumrosinen und Apfelkompott^{a.g}

SÜSSE ÜBERRASCHUNG IM GLAS [8,20€]

VEGANES SCHOKOLADEN-MOUSSE [8,20€]
Zartbitterschokolade, Datteln, Kokosmilch

Nachspeisen



FÜR KINDER

Das Beste kommt zum Schluss

MINI-CHEESE-BURGER [8,50€]

100% Weiderind, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar, Brioche Bun,
Rustikale Pommes ^{1,2,a,g,k}

KINDERSCHNITZEL [8,50€]

Paniertes Schweineschnitzel, Rustikale Pommes ^{a,c,g,j}

PASTA BOWL [7,50€]

Nudeln mit Tomatensoße ^a

Für Kinder



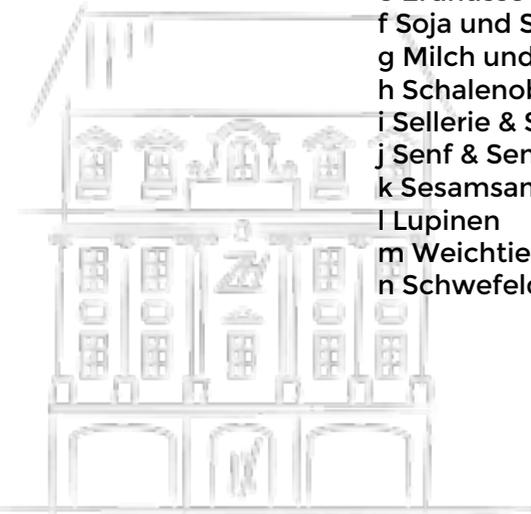
Änderung der Beilagen unter Aufpreis
Kindergerichte für Kinder bis 12 Jahre. Wünschen Sie von der regulären
Karte kleinere Portionen, sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Allergene & Unverträglichkeiten



- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspatam
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphor
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 genetisch verändert

- a glutenhaltig
- b Krebstiere
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenobst (Nüsse)
- i Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- j Senf & Senferzeugnisse
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid und Sulfide





Getränke



APERITIFS & COCKTAILS



Für den Anfang

SCAVI & RAY SPUMANTE DOC	0,1L 4,50€ 0,75L 27,00€
HUGO	0,2L 7,50€
APEROL SPRITZ	0,2L 7,50€
LILLET WILD BERRY	0,2L 7,50€
LIMONCELLO SPRITZ	0,2L 7,50€

Cocktails

XV-NEGRONI	8,90€
Campari, Bombay Sapphire, Wermuth	
ESPRESSO MARTINI	9,50€
9Mile Vodka, Kaffeelikör, Karamell, Espresso	
ZOLLHAUS IX STAR	9,50€
9Mile Vodka, Maracujasaft, Vanille, Limettensaft, Prosecco	
OLD FASHIONED	8,50€
Single Malt Whisky, Angostura, Zuckersirup	
CAMPARI ORANGE	7,00€
Campari, Orangensaft	
MOSCOW MULE	8,50€
9Mile Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke, Minze ¹	
MAHIKI MULE	8,50€
MAHIKI, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke, Minze ¹	
TOUCH DOWN	8,50€
9Mile Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft ^{1,2,4}	

Aperitifs & Cocktails



BIER



 Fassbier |  Flaschenbier

 BAYREUTHER HELL^a	0,5L 4,00€
 MAISELS WEISSE ORIGINAL^a	0,5L 4,10€
 MAISELS WEISSE KRISTALL^a	0,5L 4,10€
 MAISELS WEISSE DUNKEL^a	0,5L 4,10€
 MAISEL & FRIENDS PALE ALE^a	0,3L 4,00€
 AKTIEN ORIGINAL^a	0,4L 3,90€
 AKTIEN ZWICKEL^a	0,5L 4,00€
 AKTIEN LANDBIER^{a,13}	0,5L 4,00€
RADLER	0,5L 4,00€
 MAISELS WEISSE ALKOHOLFREI^a	0,5L 4,00€
 VELTINS ALKOHOLFREI 0,0%	0,5L 4,00€



Bier

KAFFEE & TEE

Kaffee

CAFFÉ CREMA	3,40€
CAPPUCCINO	3,80€
MILCHKAFFEE	3,80€
ESPRESSO	3,10€
ESPRESSO DOPPIO	4,10€
ESPRESSO MACCHIATO	4,30€
LATTE MACCHIATO	4,10€

Wahlweise mit Hafermilch + 0,70€

ZOLLHAUS SIEBZIG DREISSIG 15,00€
ESPRESSO BOHNEN (250G)
(Zum Mitnehmen)

Tee

RONNEFELDT TEE 3,70€
Pfefferminz, Earl Grey, Früchte, Kamille, Rooibos Vanille

TRINKSCHOKOLADE 4,10€
Vollmilch, Weiß, Zartbitter



Kaffee & Tee

KURZE, WHISKY & COGNAC



Kurze für danach

RAUCH OBSTLER (38%)	2CL 3,50€
RAUCH WILLIAMS CHRIST BIRNE (40%)	2CL 3,50€
DR. RAUCHS HASELNUSS (38%)	2CL 3,50€
RAMAZZOTTI (30%)	2CL 3,00€
JÄGERMEISTER	2CL 3,50€
TEGERNSEER SPIRITUOSEN MANUFAKTUR	2CL 7,50€
Marillenbrand, Haselnuss, Williamsbrand, Himbeergeist	

Whisky & Cognac

GLENLIVET 15 JAHRE (40%)	5CL 6,50€
DALWHINNIE MALT 15 JAHRE (43%)	5CL 6,50€
THE GLENROTHES SELECT RESERVE (43%)	5CL 6,00€
SLYERS BAVARIAN SINGLE MALT	5CL 6,50€
GLENMORANGIE 10 JAHRE (40%)	5CL 6,00€
HENESSY FINE DE COGNAC (40%)	5CL 6,50€

Kurze, Whisky & Cognac

GIN



Gin

BOMBAY SAPHHIRE	8,00€
THE DUKE MUNICH DRY GIN	8,50€
GIN LAGO TEGERNSEE DRY GIN	12,50€
BAVARKA BAVARIAN GIN	9,50€
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN	9,50€
ROKU THE JAPANESE CRAFT GIN	8,50€
JOSEF 1928 BAVARIAN GIN	10,50€
HENDRICK'S GIN	9,50€

Wahlweise mit Tonic Water von Goldberg oder Thomas Henry



Gin

WEIN



Weiß

Tramoya 2022 Spanien, Kastilien-León Verdejo, Viura	0,2l 5,80€ 0,7l 20€
Feudo Arancio Grillo 2022 Italien, Sizilien Grillo	0,2l 5,40€ 0,7l 20€
The Ned 22 Neuseeland, Marlborough Sauvignon Blanc	0,2l 11,60€ 0,7l 36€
Winter Grauburgunder 2022 Deutschland, Rheinhessen, Grauburgunder	0,2l 6,80€ 0,7l 24€
Juliusspital Silvaner Edition 2022 Deutschland, Franken Silvaner	0,2l 7,60€ 0,7l 26€
DR. CRUSIUS Rhyolith Riesling 2022, Deutschland, Nahe, Riesling	0,2l 10,80€ 0,7l 36€
Ca' Scavy Lugana DOC 2022 Italien, Lombardei	0,2l 6,80€ 0,7l 24€

Jacques'



Wein

WEIN

Rosé

Sartori Rosato 2022, 0,2l 5,20€ | 0,7l 20€
Italien, Venetien, Corvina, Rondinella,
Molinara

LE CÈDRE Rosé 2022 0,2l 5,80€ | 0,7l 24€
Frankreich, Rhôneal, Syrah

Rot

QUIERO! Syrah Granacha 2021 0,2l 5,80€ | 0,7l 24€
Spanien, Aragonien, Syrah

Club Privado 2020 0,2l 7,40€ | 0,7l 26€
Spanien, La Rioja Tempranillo

Riporta Nero d'Avola 2021 0,2l 6,40€ | 0,7l 24€
Italien, Sizilien Nero d'Avola

Columbia Crest Syrah 2019 0,2l 11,20€ | 0,7l 36€
USA, Washington State, Syrah

Walch - von Keller Lagrein 2022 0,2l 11,80€ | 0,7l 39€
Italien, Trentino-Südtirol, Lagrein

Rawson's Retreat Red 2019 0,2l 7,20€ | 0,7l 26€
Australien, Shiraz, Cabernet Sauvignon

Scavy & Ray Primitivo Salento 2022 0,2l 6,80€ | 0,7l 24€
Italien, Apulien

Jacques'



Wein

ALKOHOLFREI

Alkoholfrei

ZOLLHAUSWASSER STILL/SPRITZIG 0,25L | 2,60€ | 0,7L | 5,20€
ACQUA MORELLI STILL/SPRITZIG 0,75L | 6,80€

COCA COLA, COCA COLA ZERO^{2,7} 0,33L | 3,50€
FANTA, SPRITE, MEZZO MIX^{1,2,3,6} 0,33L | 3,50€

VIO SCHORLE 0,33L | 3,30€
Apfel, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber

VAHINGER FRUCHTSÄFTE 0,3L | 3,80€ | 0,5L | 5,80€
Apfel naturtrüb, Orange, Rosé Grapefruit,
Cranberry, Maracuja, Schwarze Johannisbeere

ALS SCHORLE 0,3L | 3,80€ | 0,5L | 5,80€

TRADE ISLAND ICED TEA 0,33L | 4€
Pfirsich, Zitrone, Granatapfel

GOLDBERG 0,2L | 3,50€
Bitter Lemon, Tonic Water,
Ginger Ale, Ginger Beer

RED BULL 0,25L | 4€
RED BULL SUGARFREE 0,25L | 4€



Alkoholfrei