



Herzlich Willkommen in der Gastlerei

Die Geschichte der Burg

Für den Namen der Burg gibt es unterschiedliche Erklärungsansätze. Einer spricht davon, dass die Burg um 930 von einem „Rabanus“ gegründet worden sei. Ein weiterer hebt darauf ab, dass die frühere Schreibweise „Ravenspvrg“ auch als „Rauensburg“ gelesen werden könne.

Eine andere Interpretation führt den Namen auf die Welfen als Burgherren zurück, die angeblich wegen ihres schwarzen Haars auch „Raben“ genannt worden seien und die um 1050 ihre Stammburg vom benachbarten Altdorf auf den strategisch günstig gelegenen Burgberg von Ravensburg verlegten.
1088 wurde der Name Ravensburg erstmals urkundlich genannt.

1751 entstand zunächst ein Schankbetrieb mit Kegelbahn. Parallel dazu wurde der mit einer Ravensburgerin verheiratete Deutschordensbaumeister Johann Caspar Bagnato beauftragt, auf den Ruinen des Burgfrieds ein Lustschlösschen für die Ravensburger Bürgerschaft zu errichten.
1884 wurde der Fassade dieses barocken Gebäudes noch ein zinnenbekröntes Türmchen angefügt.
Der Bagnato-Bau ist heute das von weitem sichtbare Hauptmerkmal der Burganlage.

Seit Mai 2019 betreiben wir auf der Veitsburg zwei Restaurants.

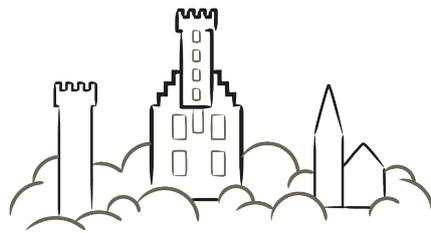
Den Selbstbedienungs-Biergarten „Die Gastlerei“ und
das fine Dining Restaurant „Atelier Tian“

Wir bieten Ihnen eine moderne & weltoffene Küche mit regionalem Bezug an. Unsere Lebensmittel beziehen wir zu großen Teilen aus der Region und legen großen Wert auf eine artgerechte Tierhaltung, ökologische Landwirtschaft und Nachhaltigkeit.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Christian Ott & Team von der Gastlerei & Atelier Tian

www.gastlerei.de & www.atelier-tian.de



DIE GASTLEREI

Herzlich Willkommen im
Selbstbedienungsbiertgarten der Veitsburg!

Wir haben bei schönem Wetter
von Mittwoch bis Freitag ab 17 bis 22 Uhr und
Samstags & Sonntags ab 14 bis 22 Uhr geöffnet!

Speisen & Getränke bestellen Sie direkt am Wagen.

Ist gerade niemand da, bitte klingeln!

Ihre Getränke und kleine Speisen, ebenso das Besteck
nehmen Sie direkt mit.

Tellergerichte bringen wir Ihnen an den Tisch!

Bitte Tischnummer merken ;)

Sie sitzen an Tisch

Nr.

Besuchen Sie auch unser Restaurant Atelier Tian!

Weitere Infos finden Sie online auf

www.atelier-tian.de

Speisekarte

Warme Seelen saftig & kross

Knoblauch-Seele ¹⁻⁷	Vegan	7,-
Seele mit Schmand, Schnittlauch, Käse & Speck ¹⁻⁷		9,-
Seele mit Schmand, Tomaten, Mozzarella & Oregano ¹⁻⁷		9,-

Tapas

In Olivenöl eingelegte Oliven & Peperoni mit Feta ⁷⁻²²	Vegan möglich	8,-
Knusprige Garnelen im Kartoffelnest Knoblauch-Mayo ¹⁻²⁻³⁻⁷		12,-
BBQ Chicken Wings BBQ Sauce 7 Stk. ¹⁻⁷		8,-
Portion Kartoffelsalat ¹⁰	Vegan	5,-
Brot zu den Tapas ¹		2,50

Fritten & Bratwurst Konservierungstoff, Antioxidationsmittel, Säureregulator

Portion Fritten		5,-
Kalbsbratwurst vom Grill hausgemachte Currysauce Röstzwiebeln Schnittlauch ¹⁻¹²		7,-
Vegane Bratwurst auf Lupinen Basis auf Wunsch!		
Rote vom Grill im leckeren Kartoffelbrötchen ¹⁻¹⁰ (mit Kalbsbratwurst +1,-)		5,-

Hauptgänge

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln, gekochtem Ei Brot ¹⁻³⁻¹⁰⁻¹²		12,-
zusätzlich mit Schweizer Bergkäse		+ 2,-
Portion Butter ⁷		1,-
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Zitrone Fritten ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰		14,-

Dessert

Zwei Apfelküchle ¹⁻³ mit Zimt-Zucker & Vanillesauce ³⁻⁷⁻³⁻⁷		6,-
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis Sahne ³⁻⁷⁻³¹		8,-
Eis von der Eismanufaktur Isny	Je Kugel	2,-
Vanille Schokolade Erdbeere Zitronensorbet		
Portion Sahne zum Eis		+1,-

Alle Speisen auch zum mitnehmen!

Eine Änderung der Zutaten ist nicht möglich! Wir wünschen einen guten Appetit.

Getränke

Mineralwasser

Mineralwasser Krumbach
Medium | Natur

0,5l 3,50

Teinacher Genuss Limonade

0,33l 3,50

Orange-Mandarine | Rhabarber-Mirabelle | Mango-Maracuja-Orange | Johannisbeere-Holunder

Teinacher Genussschorle

0,33l 3,50

Apfelsaft Schorle
Apfel - Johannisbeereschorle

Coca Cola E150d-28-31-36 - gilt auch für Zero & Fanta
Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta

0,33l 3,50

Paulaner Spezi E150d-31-28-23

0,33l 3,50

Zitronenlimonade 24-36

0,2l 2,50

Heißgetränke

Kaffee & Espresso 21 von der Feinrösterei „Monokel“ in Bodnegg

Kaffee 2,80

Koffeinfreier Kaffee 2,80

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 3,80

Cappuccino 3,80

Latte Macchiato 3,80

Tee | Nach Tagesangebot 2,20

Drinks

Aperol Spritz 12-22-30. | Hugo 12-22 | Lillet Wildberry 12-36

0,2l 7,-

Bier₁

Brauerei Max Leibinger | Ravensburg | Tradition und Heimatliebe seit 1894

Helles	0,33l	3,50
Pils	0,33l	3,50
Alkoholfreies Helles	0,33l	3,50
Export	0,5l	4,50
Radler süß sauer	0,33l	3,50

Edelweissbrauerei Farny | Dürren im Allgäu | Brautradition seit 1833

Kristall-Weizen	0,5l	4,50
Hefe-Weizen	0,5l	4,50
Alkoholfreies Hefe-Weizen	0,5l	4,50

Wein & Sekt₁₂

Weißwein	0,125l	0,25l	0,75l
2024 OLD SKOOL Weingut Andres Pfalz Riesling	5,-	10,-	30,-

Rosé

2024 „Rose - OLD SKOOL“ Weingut Andres Pfalz Cuvée	5,-	10,-	30,-
--	-----	------	------

Rotweine

2022 „24/7“ Weingut Klenert Baden Cuvée	5,-	10,-	30,-
---	-----	------	------

Weinschorle Weiss Rose Rot	0,2l	6,-
--------------------------------	------	-----

„Pohl-Secco“ Prosecco aus der Region	0,1l	4,-
--	------	-----

Digestif

Ramazotti ₂₂ mit Zitrone auf Eis	4 cl	5,-
Regionaler Obstler	2 cl	4,-
Regionaler Williams Christ	2 cl	4,-

Der Winter in der Gastlerei!

Ab Ende der Sommersaison hat die „Glühwein-Klappe“ geöffnet!

Von Donnerstag bis Sonntag öffnet die „Klappe“ ab 15 Uhr.
Die Klingel für die Klappe finden Sie direkt vor dem Kucheneingang.
Hier gibts warme & kalte Getränke, kleine Speisen & zum Winter hin wieder
unseren legendären Winzerglühwein und auch wieder das
„Gedeck de Luxe“ - Currywurst vom Kalb mit einem Glas Champagner!

Alle Infos zur „Glühwein-Klappe“ finden Sie ab Mitte September auf unserer
Homepage www.atelier-tian.de & www.gastlerei.de

Allergene

- Nr. 1 Glutenhaltiges Getreide
Dazu gehören Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen,
Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern, was etwa in
Wurstwaren, Mehlspeisen oder Bier enthalten ist.
- Nr. 2 Krebstiere
- Nr. 3 Eier
- Nr. 4 Fisch
- Nr. 5 Erdnüsse
- Nr. 6 Sojabohnen
- Nr. 7 Milch einschließlich Laktose
- Nr. 8 Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamia
- Nr. 9 Sellerie
- Nr. 10 Senf
- Nr. 11 Sesam
- Nr. 12 Schwefeldioxid & Sulphite
- Nr. 13 Lupinen
- Nr. 14 Weichtiere
- Nr. 22 mit Farbstoff
- Nr. 23 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 24 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 25 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 26 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 27 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 28 mit Phosphat
- Nr. 29 geschwefelt
- Nr. 30 chininhaltig
- Nr. 31 koffeinhaltig
- Nr. 32 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 33 geschwärzt
- Nr. 34 gewachst
- Nr. 35 gentechnisch verändert
- Nr. 36 Citronensäure