



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 Haares 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 Burgfries 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 Burgenlage.

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



Wird zur
„Glühwein-Klappe“

Die Glühweinklappe hat immer von Donnerstag bis Sonntag
ab 15 Uhr geöffnet.

Zusätzlich öffnen wir bei schönem Wetter Sonntags schon ab 12!

Alle Infos zu unseren tagesaktuellen Öffnungszeiten finden Sie
bei Instagram.

Die Klingel für Ihre Bestellung finden Sie neben dem weißen Anhänger
an der Holztheke.

Klingeln, bestellen & genießen.

Speisen & Snacks der „Glühwein-Klappe“

Alle Speisen & Getränke auf die Hand!

Portion Fritten	4,-
Currywurst mit Kalbsbratwurst	
Hausgemachte Currysauce Röstzwiebeln Schnittlauch 1-12 mit Seele	6,- + 1,50,-
Vegane Bratwurst auf Lupinen Basis auf Wunsch!	+ 1,-
Rote vom Grill in der Seele 1-10 (mit Kalbsbratwurst +1,-)	5,-
5 knusprige Garnelen im Kartoffelnest Knoblauch-Mayo 1-2-3-7	10,-
5 BBQ Chicken Wings BBQ Sauce . 1-7	6,50
Halbe Seele	1,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Seele 1-3-9 - 10	8,-
Drei Apfelküchle 1-3 mit Zimt-Zucker	5,-
7 heiße & fettige Churros mit Zimt-Zucker mit Schokoladensauce 7	4,- + 1,-
Gebrannte Mandeln (hausgemacht) mit Zimt & Vanille 100g	4,-

Änderungen vorbehalten | Alle Speisen inkl. 7 % MwSt. | Alle Speisen so lange der Vorrat reicht
Eine Allergen erklärende Legende hängt am weißen Anhänger.

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	0,33l	3,50
--	-------	------

Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta

Paulaner Spezi _{E150d-31-28-23}	0,33l	3,50
--	-------	------

Zitronenlimonade ₂₄₋₃₆	0,2l	2,50
-----------------------------------	------	------

Heißgetränke

Kaffee & Espresso₂₁ von der Feinrästerei „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,-
---	------	-----

Glühwein & Punsch

Roter Winzer-Glühwein hausgemacht im Becher	0,25l	5,-
Mit Schuss 2cl Obstler		+ 2,-
Roter Punsch hausgemacht im Becher	0,25l	4,-
Becherpfand		3,-
Woldecke zzgl. 5,- Pfand		3,-

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,-
--	------	-----

Alle Getränke zzgl. 3,- Pfand

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 Kücheneingang.
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, Kaschnicke, 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