



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 die Veitsburg.

Seither bieten wir 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 der Gastlerei

Vorspeisen & Vesper

Gemischter Salat der Saison | Vinaigrette | angemachte Salate | Croûtons

1-3-7

Vegan möglich

6,- | 12,-

Kräftige Rinderbrühe | Flädle | Schnittlauch

1-2-7-9-12

6,-

Tatar von Dry aged Rind | Essiggurke | Zwiebeln | Bio-Ei | Brot & Butter

1-3-4-7-10

15,- | 25,-

Schwäbischer Wurstsalat | Brot & Butter

1-3-10-23

12,-

mit Bergkäse + 2,-

Gerauchte Forelle | Meerrettich | rote Zwiebeln | Feldsalat

1-3-4

14,-

Brotkorb extra + 2,50

Butter extra + 0,80

Hauptgänge

Alle Hauptgänge mit einer Beilage zur Wahl

Butterspätzle | Fritten | Kartoffelsalat | Kartoffelpüree | Salzkartoffeln | Serviettenknödel

Saftiger Braten von der Rinderschulter | Lembergersauce | Wurzelgemüse | Schmelzzwiebeln

1-9-12

24,-

Halbe knusprige Ente aus dem Ofen | feine Entensauce | Maronen | Blaukraut

1-7-9-12

24,-

Lemberger Gulasch vom Rind | Karotten | Zwiebeln | Champignons | Sellerie

1-9-12

22,-

Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschein | Zitrone

1 - 3

18,-

Cordon Bleu von der Pute | Emmentaler & Saftschinken | Zitrone

1 - 3

19,-

Gerichte ohne Beilagenwahl

Pilz-Risotto (Vegan möglich)
Pfifferlinge | Herbsttrompeten | Hafer

1 (Hafer-Sahne) - 9 - 12

19,-

„Veitsburg Marsch“

Kräftige Rinderbrühe | Suppenfleisch | Spätzle | Wurzelgemüse | Kartoffeln
Grießnocke | Schnittlauch | Röstzwiebeln

1 - 9 - 12

18,-

„Fisch des Tages“

Nach tagesaktuellem Angebot & Tagespreis

4

Kleine Portion - 2,50 | extra Sauce + 3,-

Dessert & Käse

Apfelküchle | Zimt-Zucker | Vanillesauce & Vanilleeis

1 - 3 - 7

8,-

Dampfnudel | Mohn | Vanillesauce

1 - 3 - 7

8,-

Allgäuer Bergkäse | Trauben | Früchtebrot | Chutney

1 - 3 - 7 - Mandeln - Haselnuss - 12

8,-

Weitere Gerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte

Wir wünschen einen guten Appetit!