MITTAGSTISCH 23.11.2026 – 27.11.2026

MONTAG BIS FREITAG (WERKTAGS) | 11:30 UHR BIS 15:00 UHR

Ignaz

VORSPEISE (PREISE NUR IN KOMBINATION MIT MITTAGSMENÜ)

KNACKIGER SALAT 3.50
mit Vinaigrette „Ignaz"

„SOUPE DU JOUR" 3.50
Tagessuppe

EINTOPF DER WOCHE DAUERHAFT 9 €

MÖHRENEINTOPF **9.00**
mit Kartoffeln und Speck . . . . . .

MITTAGSMENÜ INKL. TAGES-DESSERT

IGNAZ-KLASSIKER: 14.90
„Cordon Bleu" vom Schwein
mit Pommes frites **oder** frischem Kartoffelsalat
(auf Wunsch mit Preiselbeeren)

FRANKREICH-KLASSIKER:. 18.90
„Bouillabaisse"
Französische Fischsuppe mit Seehecht, Garnelen und Muscheln dazu geröstetes Baguette und Sauce Rouille

MENÜ 1:. 11.50
Falafel-Salat
mit hausgemachtem Joghurt-Minz-Dip

MENÜ 2:. 14.90
Wildschweingulasch
mit Spätzle

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG:

Weiss: Grauburgunder „Ignaz", Salwey, Baden . . . . . 0.1l 4.20 | 0.2l 8.40
Rot: Meersburger Spätburgunder, Staatsweingut Meersburg . . . . . 0.1l 3.90 | 0.2l 7.80

Für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie bitte bei unserem Service nach der Menükarte mit den entsprechenden Auszeichnungen.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

WHIK



WESSENBERG RESTAURANT CAFÉ BAR, SEIT 1998
Wessenbergstraße 41, Konstanz

BRASSERIE „IGNAZ“, SEIT 2012
Bahnhofplatz 6, Konstanz

HEINRICH „ESSEN & TRINKEN“, SEIT 2017
Zollernstraße 26, Konstanz

KARL - DAS CITYHOTEL IN KONSTANZ, SEIT 2025
Bahnhofstrasse 10, Konstanz

„Ignaz Heinrich v. Wessenberg“, 1774 – 1860

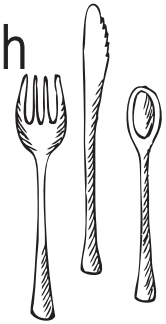
Für jeden Anlass passend:

ein Ignaz Geschenk Gutschein



Als Geburtstagsgeschenk, als Dankeschön oder einfach nur als kleine Aufmerksamkeit – lassen Sie sich ihren individuellen Gutschein von unseren Mitarbeitern ausfüllen!

Großer Sonntagsbrunch

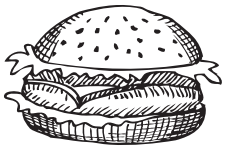


macht gerade Sommerpause bis 13.09.26.

Dafür jeden Sonntag Langschläferfrühstück

à la carte von 10:00 - 14:30 Uhr.

IGNAZ GOES BURGER



Jeden Dienstag Abend Burger, Fries und anders als sonst...

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag von 9:00 Uhr bis 0:00 Uhr
Freitag und Samstag von 9:00 Uhr bis 1:00 Uhr
Sonntag von 10:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Warme Küche:
Sonntag bis Donnerstag bis 22:00 Uhr
Freitag und Samstag bis 22:30 Uhr

brasserie-ignaz.de | ihw-kn.de

facebook.com/brasserie.ignaz

brasserie_ignaz

LE PETIT DÉJEUNER | FRÜHSTÜCK

MONTAG BIS SAMSTAG VON 9:00 UHR BIS 11:30 UHR
SONN- UND FEIERTAGS VON 10:00 UHR BIS 14:30 UHR
SONNTAGSBRUNCH WIEDER AB DEM 20.09.26

„Paris“ [A] 4.90
Croissant , Butter und Konfitüre

„Lyon“ 8.20
Croissant, Baguette-Brot,
Butter, Konfitüre und französischer Brie

„Bordeaux“ [B, C, J] 10.80
Baguette-Brot, Butter,
Konfitüre, Honig, französischer Brie,
Bodenseeschinken und Aufstrich des Tages

Croissant [A] 3.30
Frisches Baguette 3.00
1 Portion Bodensee-Schinken [B, C, J] 3.50
1 Portion Räucherlachs 5.50
1 Portion Französischer Brie 2.90
Konfitüre | Nutella | Honig 2.00
1 Portion Avocadocrème 2.50

3 Spiegeleier 5.90
mit Schnittlauch, Butter und Baguette-Brot

Frisches Rührei aus 3 Eiern 5.90
mit Schnittlauch, Butter und Baguette-Brot

mit Tomatenwürfeln . . . . . +1.50
mit Lauchzwiebeln . . . . . +1.50
mit Champignons . . . . . +1.70
mit Speck [C, J] . . . . . +1.90
mit gekochtem Schinken [B, C, J] . . . . . +2.10

Frisch gepresster Orangensaft . . . . . 0.2l 5.20 | 0.4l 8.20

„Les spéciales“

Ei Benedict „Avo“ [B, C, J] 10.80
Pochiertes Ei auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Avocadocrème, Schinken,
Tomatenwürfeln und Sauce Hollandaise

„Le Royal“ 13.90
Pochiertes Ei auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Avocadocrème, frischem Blattspinat,
Räucherlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce

Avocado-Tomaten-Brot (vegan) 8.90
Geröstetes Sauerteigbrot mit Avocadocrème,
Kirschtomaten und Sonnenblumenkernen

Avocado-Champignon-Brot 9.70
Geröstetes Sauerteigbrot mit Avocadocrème,
gebratenen Champignons in Café de Paris-Butter
und Kirschtomaten (vegan möglich)

„Les doux“

Bircher Müsli „Ignaz“ 7.00
mit Früchten, 4-Korn-Flockenmischung,
Sultaninen, Haselnüssen, Joghurt und Milch

Acai Smoothie Bowl (vegan) 9.50
Acai, Hafermilch, Knuspermüsli,
Chiasamen, Agavendicksaft, Blaubeeren und Banane

Hausgemachte Belgische Waffel
mit Puderzucker 5.40
mit Nuss-Nougatcrème 6.50
mit Apfelmus 7.00

SOUPES & ENTRÉES | SUPPEN UND VORSPEISEN

Brotalgut x Ignaz 4.00
Bestes Landbrot aus der Konstanzer Bäckerei
„Brotalgut“ und hausgemachter Butter aus dem Ignaz!

Wir empfehlen eine Portion für ca. zwei Personen.
- perfekt zum Teilen in die Mitte des Tischs -

„Soupe du jour“ 6.50
wechselnde Tagessuppe

Maronencrèmesuppe 8.90
mit Rote Bete Schaum

Reichenauer Feldsalat 12.90
mit Speckcroûtons und Kartoffeldressing

„Petit pot aux Moules“ 12.90
Frische Miesmuscheln im Chili-Weissweinsud
in Vorspeisengrösse mit frischem Baguette

„Les escargots à l’Alsacienne“
6 Stück 10.90
12 Stück 19.90
Weinbergschnecken mit Kräuter-Knoblauchbutter
und Käse überbacken, dazu Baguette

„Beef Tatar“ Rinder-Tatar [I] 16.90
ca. 100 gr. mit Sardellen, Essiggurken,
Chili, Zwiebeln, Kapern und Toast

Gegrillte Chili-Knoblauch Garnelen 15.90
mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Baguette

Tuna-Tatar 18.90
mit Miso-Mayo, Wakamesalat, Wasabi-Öl und Gurke

FONDUE „CHINOISE“ | FLEISCHFONDUE

ab 2 Personen & ab 17:00 Uhr

Classique . . . . . pro Person 34.00
Hausgemachte Brühe
ca. 120 gr. Rinder- und 120 gr. Putenfleisch,
Cocktail-, Knoblauchsauce und Koreanischer Ssamjang-Dip.
Dazu: Asiatischer Gurken-Chili Salat

Le boeuf . . . . . pro Person + 11.00
Das Fondue „Classique“ für reine Rindfleisch-Liebhaber

Putenfleisch 120 gr. für den Extra-Hunger 8.50
inkl. Cocktailsauce, Knoblauchsauce
und Koreanischem Ssamjang-Dip

Rindfleisch 120 gr. für den Extra-Hunger 14.00
inkl. Cocktailsauce, Knoblauchsauce
und Koreanischem Ssamjang-Dip

Weitere Beilagen
Gemischter Salat 5.50
Pommes frites 5.50
Grillgemüse 6.90
Gegrillte Kohlröschen 7.50
Bratkartoffeln 6.90
Süsskartoffel-Pommes 6.90
Parmesan-Pommes mit Trüffelmayo 7.90
Sauce Béarnaise 4.50

Weitere Saucen 2.50
Trüffelmayo | BBQ-Sauce | Bratenjus |
Guacamole | Limettenmayo

PLATS PRINCIPAUX | HAUPTGÄNGE

IGNAZ CLASSIQUE

Salade du Boeuf 19.90
mit gegrillten Rindfleischstreifen, Paprika,
Champignons, Lauchzwiebeln und „Ignaz"-Dressing

„Caesar Salad" 17.90
Römersalat mit würzigen Hähnchenbruststreifen,
knusprigem Bacon, Kirschtomaten, Grana Padano,
Croûtons und Caesardressing „Ignaz"-Style

Flammkuchen „Elsass" [B] 13.90
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

Club Sandwich „Paris" [B] 17.90
Hühnchen, Ei, Gurke, Tomate,
Bacon, Salat, Cocktailsauce und Pommes frites

„Steak Frites" 28.90
gegrilltes Roastbeef, ca. 200 gr.,
mit Pommes frites und Kräuterbutter

„Beef Tatar" Rinder-Tatar [I] 26.90
ca. 200 gr. mit Sardellen, Chili,
Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Toast

„Poulet au citron" 26.90
Französisches Zitronenhuhn mit Thymian, Rosmarin-
kartoffeln, grünem Pesto und gegrillten Kohlröschen

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 31.90
mit Pommes frites und kleinem Salat
oder frischem Kartoffelsalat (Preiselbeeren auf Nachfrage)

PLATS DE SAISON

Flammkuchen „au poire" [B] 17.90
mit Crème fraîche, Birnenscheiben,
Ziegenkäse, roten Zwiebeln, Honig und Walnüssen

Safran-Tagliatelle (vegan) 19.90
Tagliatelle in Safransauce
mit Kohlröschen, Pinienkernen und Kartoffelpapier

„Pasta Furiosa" 17.90
Penne mit spanischer Chorizo, pikanter Tomatensauce,
Frühlingslauch, Cocktailtomaten, Chili und Knoblauch
vegan ohne Chorizo 15.90

„Moules Frites" 22.90
Frische Miesmuscheln im Chili-Weissweinsud
mit Gemüsejulienne und Pommes frites

Entenbrust „à la orange" 34.90
mit Rotkraut, Serviettenknödeln, Orangengelee,
gepickelten Kumquats und hausgemachter Jus

Hirsch Edelgulasch 26.90
mit hausgemachten Serviettenknödeln,
Kartoffelstroh und Rotkraut

Gegrilltes Zanderfilet 29.90
auf Kartoffel-Erbsenpüree mit Pernod-Fenchel, lauwarmem
Fenchelsalat und Safran Beurre Blanc

Geschmorte Gänsekeule 27.90
mit Rotkraut, Kartoffelknödeln und hausgemachter Jus

DRINK WITH US
Rotweine mit dem Coravin-System

„Rosso dei Notri", Tua Rita, Toskana 0.1l 8.10
Aalto, Bodegas Aalto, Ribera del Duero 0.1l 11.50

GRILLKARTE

„Butter-Aged" Roastbeef ca. 220 gr. - hausgereift - . . 39.00
Black Angus, ca. 6 Wochen im Buttermantel gereift
für einen einzigartig-saftigen und zarten Fleischgenuss!

Ribeye Dry Aged, Argentinien, ca. 350 gr. 46.00
Das Steak der Kenner - mit dem Fettauge!

Rinderfilet ca. 220 gr. 47.00
Südamerika, „mager, nichts für Fettliebhaber"

Spare-Ribs „St. Louis-Cut". 29.90
Ribs mit extra viel Fleisch und Fett!
Eine besondere „Schweinerei"!
Unsere hausgemachte BBQ-Sauce passt hierzu perfekt!

„Crunchy Pork Belly" 19.90
Knuspriger Schweinebauch & koreanischer Ssamjang-Dip!

Flank-Steak „New York-Cut". 42.00
Omaha Black-Angus ca. 250 gr. langer Name, schwer zu merken! **Aber: „best beef in town"!**

Chateaubriand ca. 600 gr.
Südamerika, inkl. 2 Beilagen und Sauce Béarnaise
für 2 Personen . . . . . .pro Person 62.00

Lachsfilet 24.90
ca. 200 gr. auf der Haut gegrillt

Thunfisch-Steak 29.90
ca. 200 gr.

rare | kurz angebraten, innen roh & kühl | 48°
medium-rare | kurz angebraten, noch roh & lauwarm | 52°
medium | rosa-rot und warm | 56°
medium-well | rosa & warm | 60°
well done | durch & heiss | über 64°

… gutes Fleisch schmeckt medium-rare am Besten…

Beilagen zur Grillkarte:

Kleiner gemischter Salat 5.50
Pommes frites 5.50
Grillgemüse. 6.90
Gegrillte Kohlröschen 7.50
Bratkartoffeln 6.90
Süsskartoffel-Pommes. 6.90
Parmesan-Pommes mit Trüffelmayo 7.90
„Surf & Turf" - gegrillte Garnele 4.50
Sauce Béarnaise 4.50

Wählen Sie gratis dazu:
Kräuterbutter oder Café de Paris-Butter

Oder probieren Sie eine unserer anderen hausgemachten Saucen für je 2.50 €:
Trüffelmayo | Bratenjus | BBQ-Sauce[B] |
koreanischer Ssamjang-Dip | Guacamole |
Vegane Limettenmayo

IGNAZ goes BRUNCH
Jeden Sonntag ab 10:00 Uhr!

Wie gewohnt mit Allem, was das Herz begehrt: Frühstück-Classics, warme Speisen, frisch gepresster O-Saft, hausgemachte, Belgische Waffeln, saisonale Köstlichkeiten, Rühr- oder Spiegelei frisch nach Wunsch zubereitet und mehr...
Auch vegan, vegetarisch und glutenfrei!

29.00 € p.P.
Kinder zahlen 1,90 € pro Lebensjahr (5 - 15 Jahre)

„GAUFRES BELGES“ | BELGISCHE WAFFELN

täglich ab 11:30 Uhr

„Gaufres au sucre glace“ 5.40
Waffel mit Puderzucker

„Gaufres sucre à la cannelle“ 5.70
Waffel mit Zimt und Zucker

„Gaufres banane et nutella“ 7.50
Waffel mit Banane, Nuss-Nougatcrème und Sahne

„Gaufres à la compote de pommes“ 7.60
Waffel mit hausgemachtem Apfelmus, Zimt & Sahne

„Gaufres cerises et chocolat blanc“ [J] 7.80
Waffel mit Sauerkirschen, weisser Schokolade & Sahne

„Gaufres croquantes“ [F] 7.60
Waffel mit Walnusseis, Krokant und Karamellsauce

En Plus | Zur Waffel dazu

Sahne 1.00
Krokant 1.00
Dunkle Schokoladensauce 1.60
Weisse Schokoladensauce 1.60
Karamellsauce [F] 1.60
Apfelmus 2.20
Eierlikör 2.80
Vanilleeis 2.20
Walnusseis 2.20
Sauerkirschen [J] 2.80

LE PÉCHÉ | DESSERT

Maronenparfait 7.90
an Zimt-Pflaumenragout

New York Cheese Cake „Die Sünde“ 8.50
mit Karamellsauce [F] und Sahne

Schokokuchen mit flüssigem Kern 7.90
mit Kirschkompott und Vanilleeis

Affogato „Ignazio“ 8.90
Espresso, Vanilleeis, Eierlikör

„Croffle“ 8.50
Waffel aus Croissantteig,
gefüllt mit Vanilleeis und Nutella

MENU ENFANT | KINDERMENÜ

Pasta Bolognese 10.90
auf Wunsch mit geriebenem Grana Padano

Chicken Nuggets 10.50
mit Pommes frites und Ketchup

Zanderknusperle 10.90
mit Sauce Remoulade und Pommes frites

Kleines Org. Wiener Schnitzel 18.90
vom Kalb mit Pommes frites

FÜR DEN „KLEINEN“ DURST

WEISS

Grauburgunder „Ignaz“
Salwey, Baden . . . . . 0.1l | 0.2l 4.20 € | 8.40 €

Weissburgunder „Ignaz“
Salwey, Baden . . . . . 0.1l | 0.2l 4.20 € | 8.40 €

Riesling trocken
Markus Pfaffmann, Pfalz . . . . . 0.1l | 0.2l 3.80 € | 7.60 €

Sauvignon Blanc
Pay D’oc, Cheval D’or, Frankreich. . 0.1l | 0.2l 3.80 € | 7.60 €

Chardonnay
Vieilles Vignes, Frankreich . . . . . 0.1l | 0.2l 3.90 € | 7.80 €

Fleur de d’Artagnan blanc
Côtes de Gascogne, Plaimont . . . . 0.1l | 0.2l 3.70 € | 7.40 €

Müller-Thurgau
Staatsweingut Meersburg . . . . . 0.1l | 0.2l 4.10 € | 8.20 €

ROSÉ

Rosé „Ignaz“
Schloss Rheinburg, Salwey, Baden 0.1l | 0.2l 3.90 € | 7.80 €

Fleur de d’Artagnan rosé
Côtes de Gascogne, Plaimont . . . . 0.1l | 0.2l 3.70 € | 7.40 €

ROT

Spätburgunder „Ignaz“
Salwey, Baden . . . . . 0.1l | 0.2l 5.60 € | 11.20 €

Tempranillo „Coronas“
Weingut Torres, Spanien. . . . . 0.1l | 0.2l 4.60 € | 9.20 €

Shiraz
MAN Vinters, Südafrika. . . . . 0.1l | 0.2l 4.10 € | 8.20 €

Fleur de d’Artagnan rouge
Côtes de Gascogne, Plaimont . . . . 0.1l | 0.2l 3.70 € | 7.40 €

Merlot
Pays D’oc, Cheval D’or, Frankreich 0.1l | 0.2l 4.00 € | 8.00 €

Primitivo
Prodigio del Sole, Italien . . . . . 0.1l | 0.2l 4.50 € | 9.00 €

GRAPPA & GEBRANNTES

„Gran Moscato“, Bocchino. 4.90

„50 Grad“, Bocchino 5.00

„Cleopatra“ Amarone Oro, Poli 6.40

„Tignanello”, Tenuta Tignanello 6.90

„8 Jahre“, Cantina Privata 7.40

„12 Jahre“, Cantina Privata 9.40

AUS DER SCHWEIZER BRENNEREI „HUMBEL“ 2 CL

Roter Williams 6.50

Gelber Bio-Williams 6.50

Seppetoni, Kirsche 6.50

Schattenmorelle, Kirsche. 6.50

Wildkirschenbrand 10.50

Kastanie 10.50

CLASE AZUL 2 CL - HIGH-END TEQUILLA AUS BLAUER AGAVE

Clase Azul Plata 8.00

Clase Azul Reposado 13.00

BESONDERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK:

Durch ein spezielles System bleibt der Wein verkorkt und die Oberfläche mit Argon geschützt So bleibt der Wein monatelang frisch und kann nicht oxidieren!

„Rosso dei Notri“. 0.1l 8.10
Tua Rita, Toskana

Aalto. 0.1l 11.50
Bodegas Aalto, Ribera del Duero

IGNAZ GOES BURGER
NUR DIENSTAGS AB 17:30 UHR



IGNAZ GOES BURGER

„Lö KLASSIK“
im Briochebrötchen **12.50**
mit hausgemachtem Patty, Salat, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurken und „Ignaz“ Burgersauce

THE „le CHEESE“
im Briochebrötchen **14.50**
mit hausgemachtem Patty, Salat, Tomate, viel Cheddar, Spiegelei, Zwiebelkonfit, BBQ-Sauce [B] und Trüffelmayo

„crispy CHICKEN“
im Briochebrötchen **13.90**
mit Hähnchen im Cornflakesmantel, Salat, Tomate, gegrillter Ananas und “Ignaz” Sauce

„PULLED PORK“
im Briochebrötchen **14.50**
(“Slow & Low” 24 Stunden Niedertemperatur gegarte Schweineschulter) mit Salat, Tomate, Cole Slaw, Bacon, Cheddar, Jalapeños und „Ignaz“ Burgersauce

„HALLOUMI love“
im Briochebrötchen **13.50**
mit gebratenem Grillkäse, Babyspinat, Tomate, Honig-Senf-Sauce und Avocadocrème

„ET BOUM! C’EST le CHOC“
im Briochebrötchen **29.90**
mit dreifach hausgemachtem Patty, dreifach Cheddar, dreifach Bacon, Pulled Pork, Tomate, Cole Slaw, Spiegelei, BBQ-Sauce [B] und „Ignaz“ Burgersauce

MONATSBURGER **Tagespreis**
Jeden Monat ein anderer Burger!
Unser Personal hilft gerne weiter!

„PATTY UPGRADE“ Jedes weitere Patty **+3.90**

EXTRAWÜNSCHE: **Je 2.00**
Cheddar | Bacon | Spiegelei
Zwiebelkonfit | Cole Slaw | Jalapeños

Alle Burger auch in der Low Carb Variante erhältlich (ohne Aufpreis)
Mit Salat ummantelt statt Burgerbrötchen

Wir bereiten unsere Burgerpatties mit 100% frischem Rindfleisch zu.
Deswegen finden wir, dass unsere Burger
rosa gebraten am besten schmecken!
Gerne nehmen wir andere Wünsche bei der Bestellung entgegen!

BEILAGEN (Im Menü Upgrade enthalten)

Parmesan-Pommes mit Trüffelmayo	7.90
Mini Caesar Salad	6.50
Hausgemachter Asia Cole Slaw	5.50
Buntes Babygemüse	7.20
Beilagensalat	5.50
Pommes frites	5.50
Süßkartoffel-Pommes	6.90
Curly Fries	5.90



„PULP FICTION“ MENÜ UPGRADE

Du hast Lust auf mehr als „nur“ einen Burger?
Dann mache **ein Menü** draus!
+ Beilage + Sauce + Softdrink/Bier 0,3l +10.50

„FRIES UPGRADE“

Top your Fries: +3.00



„Sour Bacon Fries“
mit Sour Cream, Bacon und Frühlingszwiebeln

„Tomacado Fries“
mit Avocadocreme, Sour Cream und Tomatenwürfeln

„Arigato Fries“
mit Sriracha, Hoisin, Cashews,
Limettenmayo und Frühlingszwiebeln

SAUCEN

Alle Saucen sind hausgemacht
und werden täglich von unseren Köchen zubereitet.

Trüffelmayo	
BBQ-Sauce [B]	
Sour Cream	
Guacamole	
Cocktailsauce	
Vegane Limettenmayo	Je 2.50

VEGETARISCH & GLUTENFREI

Glutenfreies Burgerbrötchen	+1.00
Plant-based Patty von „Green Mountain“ aus der Schweiz auf Erbsenbasis (Soja-frei)	+3.00



IGNAZ GOES BURGER
NUR DIENSTAGS AB 17:30 UHR