



# Seiher Gast

Herzlich Willkommen im  
*Berggasthof Zellerskopf Tim Gassauer*

Wir verwöhnen Sie mit unseren regionalen und  
saisonalen Spezialitäten, sowie Apfelwein aus  
unserer eigenen Apfelweinkelterei.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen

Aufenthalt

Ihr Gastgeber Tim Gassauer und Team



## Vorspeisen

Vitello tonnato an Salatgarnitur <sup>4</sup> hauchdünnes Kalbfleisch an Thunfischcrème mit Kapernäpfel und Baguette	€ 9,80
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Orangenvinaigrette und Baguette	€ 10,80
gratinierter Ziegenkäse <sup>2</sup> mit karamellisierten Nüssen an Salatbouquet mit Balsamicovinaigrette <sup>4</sup> , dazu Baguette	€ 11,80
Brotsalat <sup>4</sup> „Kellerskopf“ marinierter Schafskäse, Tomate, Artischocken, Oliven <sup>5</sup> und Peperoni an Rucola	€ 8,80
zarte Tranchen vom Grillbraten nach Kellerskopffart mit Bergkräuterschmand und frisches Baguette (über heimischen Buchenholzfeuer gegrillt)	€ 9,80

## Suppen

Mandelrahmsuppe, geröstete Mandeln und Safran	€ 5,90
Winterliche Wurzelcremesuppe (Sellerie, Pastinake, Petersilienwurzel)	€ 5,10



## Salate

Salatbouquet der Saison an Balsamicodressing <sup>4</sup>	€ 3,90
Feldsalat im Walnussdressing mariniert	
>>> mit karamellisierten Nüssen	€ 7,20
>>> mit zart rosa gebratener Barbarie Entenbrust	€ 14,80
„Steak de Mademoiselle“	
Rumpsteak (180 g) mit Kräuterbutter auf Rucola-Salat <sup>4</sup> und Parmesanchips	€ 17,90

## Appetizer

Kellerskopf Gedeck (2 Scheiben Baguette mit Butter)	€ 1,80
Oliven Gedeck (2 Scheiben Baguette Kalamata Oliven <sup>5</sup> )	€ 3,80
Tapenade Gedeck (2 Scheiben Baguette mit Tapenade <sup>5</sup> )	€ 3,80



## Vegetarisch

Risotto mit heimischen Waldpilzen (Kräutersaitlinge, Austernpilze, Champignons)	€ 10,80
gratinierter Schafskäse <sup>2</sup> mit Peperoni <sup>2</sup> , Kalamata Oliven <sup>5</sup> und Pesto	€ 11,90
Orientalischer Gemüse Cous-Cous mit fruchtigem Curry (vegan)	€ 13,90

## Kinder

Lachsfilet mit Zitronenhollandaise und Reis	€ 8,60
Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites	€ 6,50
Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>2,3</sup> mit Bratkartoffeln	€ 6,20
Chicken Burger Kellerskopf	€ 7,80



## Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse-Pommes	€ 12,80
Schweineschnitzel paniert mit Champignons à la crème und Steakhouse Pommes	€ 14,80
„Unsere Schlemmerpfanne“ Medaillons vom Schwein an Champignonrahmsauce und Spätzle	€ 15,50
Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	€ 18,90
Kalbshacksteak mit sautierten Pilzen, saftigem Kräuter Pesto und Bratkartoffeln	€ 14,90
Barbarie Entenbrust an Backpflaumensauce und Kroketten	€ 18,90
Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Zwiebel oder hausgemachter Kräuterbutter und Wedges	€ 22,90
300g Rumpsteak	Aufpreis € 4,50



## Fisch und Meer

Pappardelle (breite Bandnudeln) mit Lachs und Tomaten an Safransoße	€ 12,90
Forelle Müllerin in Mandel-Butter gebraten (ohne Mittelgräte) und Petersilienkartoffeln	€ 15,80
Lachsfilet an Zitronenhollandaise und Bandnudeln	€ 17,80

### Beilagen extra

Portion winterliches Gemüse	€ 4,00
Pommes Frites	€ 3,00
Bratkartoffeln	€ 3,00
Reis	€ 3,00
Kartoffel-Gurkensalat	€ 3,00
Bandnudeln	€ 3,00
Petersilienkartoffeln	€ 3,00
Kroketten	€ 3,00



## Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarn mit Zwetschgenröster (Wartezeit ca. 25 Minuten)	€ 8,90 / € 14,80
Hausgemachtes winterliches Tiramisu	€ 6,20
Apfel Crumble mit Vanille Eis	€ 5,80

## Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème <sup>7</sup> (auch koffeinfrei)	€ 2,10
Kännchen Kaffee Crème <sup>7</sup> (auch koffeinfrei)	€ 3,70
Espresso <sup>7</sup> (als Macchiato + 0,30 €)	€ 2,10
Espresso <sup>7</sup> doppelt (als Macchiato + 0,30 €)	€ 3,50
Wiener Einspanner <sup>7</sup> (doppelter Espresso mit Schlagrahm)	€ 3,90
Cappuccino <sup>7</sup>	€ 2,70
Latte Macchiato <sup>7</sup>	€ 3,00
Milchkaffee <sup>7</sup>	€ 2,60
Wiener Samt <sup>7</sup> (Kaffee Crème mit Vanilleeis <sup>2</sup> und Schlagrahm)	€ 4,30
Heiße Schokolade Chocoya (Premium Brown 27% Kakao oder Premium Dark 36 % Kakao)	€ 2,70
Moccacino <sup>7</sup> (heiße Schokolade, Espresso, Sahne)	€ 3,00
Tasse Tee von Eilles (Teekarte)	€ 2,70
Schuss zum Kaffee oder Tee	Aufpreis € 1,30
Glühwein	€ 3,00
Grogg (4cl)	€ 3,60

*Bitte beachten Sie unsere spezielle Tee Karte mit qualitativ hochwertigsten Teesorten aus der ganzen Welt*



## Biere

### Biere vom Fass

Braustüb'l Pils, Radler, Colabier <sup>17</sup>	0,3l	€ 2,60
Braustüb'l Pils, Radler, Colabier <sup>17</sup>	0,4l	€ 3,20
Braustüb'l Naturtrüb	0,5l	€ 4,10
Kloster Andechs dunkel	0,3l	€ 2,90
Kloster Andechs dunkel	0,5l	€ 4,10

### Aus der Flasche

Braustüb'l Hefeweizen hell	0,5l	€ 3,70
Braustüb'l Hefeweizen dunkel	0,5l	€ 3,70
Braustüb'l Kristallweizen	0,5l	€ 3,70
Braustüb'l Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5l	€ 3,70
Braustüb'l Pils alkoholfrei	0,33l	€ 2,60
Braustüb'l Craftbier Sunlight Hops (fruchtig mild)	0,33l	€ 4,80
Braustüb'l Craftbier India Pale Ale (fruchtig herb)	0,33l	€ 4,80
Braustüb'l Craftbier Mokka Stout (vollmundig)	0,33l	€ 4,80

(Alle Craftbiere sind mit Liebe handgebraut)





## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Sprudel oder still	0,25l € 2,20
Taunusquelle Sprudel oder still	0,75l € 5,60
Coca Cola <sup>17</sup> , Cola Zero <sup>167</sup> , Fanta <sup>13</sup> , Spezi <sup>137</sup> , Zitronenlimonade	0,2l € 2,30
	0,4l € 3,70
Apfelsaft, Apfelsaftschorle (100% Saft)	0,2l € 2,30
	0,4l € 3,70
Orangensaft Orangensaftschorle (100 % Saft)	0,2l € 2,60
	0,4l € 4,20
Traubensaft rot, Rhabarbersaft	0,2l € 2,70
Traubensaftschorle, Rhabarbersaftschorle	0,2l € 2,70
	0,4l € 4,30
Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,2l € 2,80
Bionade Holunder	0,33l € 3,30
Bionade Litschi	0,33l € 3,30

### Apfelwein aus eigener Herstellung

Heißer Apfelwein (mit winterlichen Aromen)	0,25l € 2,40
Pur, sauer- oder süßgespritzt	0,25l € 1,90
	0,5l € 3,30
Bembel	1,0l € 6,10
Bembel	1,5l € 8,70
Flasche Wasser oder Zitronenlimonade zum Bembel	1,0l € 4,50



## Wein

### Schorle

Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 4,80
Rotweinschorle süß- oder sauergespritzt oder mit Cola <sup>17</sup>	0,2l	€ 3,60
	0,4l	€ 4,90

### Weißweine

Martinsthaler Wildsau, Riesling Q.b.A. trocken	0,2l	€ 3,90
Martinsthaler Wildsau, Kabinett halbtrocken	0,2l	€ 3,90
Martinsthaler Wildsau, Kabinett mild	0,2l	€ 3,70
Grauburgunder Kaiserstuhl Baden, Q.b.A. trocken	0,2l	€ 3,80
Chardonnay Domaine de Ribaute, trocken	0,2l	€ 3,80
Grüner Veltliner, trocken	0,2l	€ 4,10

### Rosé

Spätburgunder Rosé, Q.b.A. feinherb	0,2l	€ 3,80
-------------------------------------	------	--------



# Wein et Sekt

## Rotwein

Barth's „Trilogie“, trocken, (Barth)	0,2l	€ 4,20
Martinsthaler Spätburgunder Q.b.A. htr. (Kefßler)	0,2l	€ 4,00
Merlot trocken, Domaine de Ribaute, Frankreich	0,2l	€ 4,00
Nero d'Avola trocken, Sizilien Italien	0,2l	€ 4,20
Tempranillo trocken, (La Mancha Spanien)	0,2l	€ 3,80
Blauer Zweigelt trocken, Österreich	0,2l	€ 4,40

## Sekt

Henkell brut trocken, auch mit Orangensaft	0,10l	€ 3,30
>>> mit Aperol, Cassissée, Holunder, Pfirsich	0,10l	€ 4,00
Henkell trocken	0,75l	€ 19,80
Barth extra Brut Flaschengärung	0,75l	€ 32,50

## Snacks

Portion Nüsse	€ 3,50
Portion Salzgebäck	€ 2,50
Portion Crissini	€ 2,50



## Aperitif / Spirituosen

Hugo oder Aperol <sup>18</sup> Spritz (auch alkoholfrei)	0,2l	€4,80
Campari <sup>18</sup> Orange oder Soda (auch alkoholfrei)	0,2l	€ 4,80
Abendrot (alkoholfreier Fruchtcocktail)	0,25l	€ 4,30
Sherry trocken, medium	5 cl	€ 3,40
Martini <sup>1</sup> Bianco, Rosso	5 cl	€ 3,40
Williams Christ Birne	2 cl	€ 3,20
Mirabellenbrand	2 cl	€ 3,20
Himbeergeist	2 cl	€ 3,20
Pflaumenwasser	2 cl	€ 3,20
Baileys <sup>17</sup>	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	2 cl	€ 3,20
Averna	2 cl	€ 3,00
Ouzo	2 cl	€ 3,00
Sambucca	2 cl	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,80
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,80
Malteser Kreuz	2 cl	€ 3,00
Grappa Nonino	2 cl	€ 3,50
Brandy Cardenal Mendoza Gran Reserva	2 cl	€ 3,50
Calvados	2 cl	€ 3,40
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 4,90
Glenfiddich	2 cl	€ 5,80
Asbach Hütchen <sup>17</sup>	2 cl	€ 3,90
Jacky Daniels Hütchen <sup>17</sup>	2 cl	€ 4,90
Wodka Lemon <sup>8</sup> / Gin Tonic <sup>8</sup> (Longdrink)	0,2 l	€ 6,10



Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in der Gastronomie

Eine Zusatzkarte mit Informationen über Allergene wird auf Wunsch gereicht

1: mit Farbstoff

2: konserviert

3: mit Antioxidationsmittel

4: geschwefelt

5: geschwärzt

6: mit Süßungsmitteln

7: koffeinhaltig

8: chininhaltig