

# Wie Sie Gast

Wie begrüßen Sie herzlich in unserem



Genießen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt mit unseren regionalen und saisonalen Spezialitäten.

Hat es Ihnen bei uns gefallen,  
erzählen Sie es Ihren Bekannten,  
waren Sie mal nicht zufrieden, sprechen Sie uns an!

Ihr Gastgeber

Tim Gassauer und sein Team

# Aperitifs

Hendrick's Gin  
mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l  
€ 9,80

Bombay Sapphire Gin  
mit Fever Tree Tonic Water 0,2l  
€ 7,80

„Kellerskopf Spritz“ fruchtig herb 0,2l  
€ 5,80

„Moscow Mule“  
Ginger Bier, Vodka, Limettensaft 0,2l  
€ 7,20

„Hugo“  
selbsthergestellter Holunderblütensirup, Limette und Sekt 0,2l  
€ 5,40

Aperol Spritz (auch alkoholfrei) 0,2l  
€ 5,40

Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an, für weitere Spirituosen.

# Kalte Vorspeise

Mediterraner Antipasti –Teller (vegetarisch)

Schafskäse, gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Aubergine) und  
Oliventapenade

€ 12,80

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken  
an Cranberrie – Vinaigrette und Rucola

€ 11,80

Zarte Tranchen vom Grillbraten (gegrillt über heimischen Buchenholzfeuer)  
nach Kellerskopffart mit Bergkräuterschmand  
und frischem Baguette

€ 10,80

Vitello tonnato an Salatgarnitur<sup>4</sup>

hauchdünnes Kalbfleisch an Thunfischcrème mit Kapernäpfel und  
frischem Baguette

€ 10,80

# Suppe

Mandelrahmsuppe mit gerösteten Mandeln und Safran

€ 5,80

Süßkartoffel Crèmesuppe mit grünem Apfel

€ 5,80

# Salat

Beilagensalat an Balsamicodressing<sup>4</sup>

€ 4,30

Großer Beilagensalat an Balsamicodressing<sup>4</sup>

€ 7,10

Feldsalat im Walnussdressing mariniert

--- mit karamellisierten Nüssen

€ 8,30 oder

--- mit zart rosa gebratener Barbarie Entenbrust

€ 16,80

Salat „Savage“

Hirschkalbsrückenmedaillons (180 g)

mit Preiselbeerbutter auf Feldsalat an Balsamicodressing<sup>4</sup>

€ 18,90

# Appetizer

Kellerskopf Gedeck (Baguette mit Butter)

€ 1,80

Oliven Gedeck (Baguette Kalamata Oliven<sup>5</sup>)

€ 3,80

Tapenaden Gedeck (Baguette mit Tapenade<sup>5</sup>)

€ 3,80

# Vegetarisch

Risotto mit gegrilltem mediterranem - Gemüse

(Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika)

€ 13,80

Walnussknödel auf Gorgonzolasoße mit gebratenen Waldpilzen

€15,50

Bunte Gemüsenudeln (vegan)

an Avocadopesto mit Saubohnen, Kirschtomaten und Kokoscrème

€ 15,80

## Für unseren kleinen Gast

*(nur für Kinder bis 12 Jahre)*

Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites

€ 6,50

Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>2/3</sup> mit Bratkartoffeln

€ 6,20

Chicken Wings mit Pommes Frites

€ 6,80

# Hauptgericht

„Unsere Schlemmerpfanne“

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsoße und Spätzle

€ 16,50

„Trio vom Wild“

Medaillons vom Reh, Hirsch und Wildschwein  
mit Rosenkohl und Kartoffelspirale

€ 22,80

Geschmorte Rinderbäckchen

an Schattenmorellen- Jus auf Süßkartoffelpüree

€ 18,50

Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

€ 18,90

Barbarie Entenbrust

an Backpflaumensoße und Pastinaken – Kartoffelpüree

€ 19,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Steakhouse-Pommes

€ 12,80

dazu Champignons - Rahm - Soße € 2,50

# Fisch und Meer

Tagliarini Neri (schwarze Bandnudeln)  
mit hausgebeiztem Lachs, Tomaten an Safran – Mango – Soße  
€ 13,90

Forelle Müllerin (ohne Mittelgräte)  
in Mandel-Butter gebraten und Petersilienkartoffeln  
€ 15,80

Steinbeisserfilet aromatisiert  
mit Thymian auf Aprikosen – Zuckerschoten - Bohnen Ragout  
€ 19,50

## Beilagen

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Winterliches Gemüse   | € 4,00 |
| Pommes Frites         | € 3,00 |
| Bratkartoffeln        | € 3,00 |
| Kartoffel-Gurkensalat | € 3,00 |
| Bandnudeln            | € 3,00 |
| Petersilienkartoffeln | € 3,00 |
| Süßkartoffelpüree     | € 3,00 |

# Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarn  
mit Zwetschgenröster (Wartezeit ca. 25 Minuten)

€ 8,90 für 1 Person

€ 14,80 für 2 Personen

Warmes Kompott von Marillen  
überbacken mit Holunderblüten - Zabaione und Pistazieneis

€ 7,20

Pflaumen Crumble mit Vanille Eis

€ 6,50

# Warme Getränke

|  |        |
|--|--------|
| Tasse Kaffee Crème <sup>7</sup> (auch koffeinfrei)                                 | € 2,10 |
| Kännchen Kaffee Crème <sup>7</sup> (auch koffeinfrei)                              | € 3,70 |
| Cappuccino <sup>7</sup>  | € 2,70 |
| Latte Macchiato <sup>7</sup>   | € 3,00 |
| Milchkaffee <sup>7</sup>   | € 2,60 |
| 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 |
| Wiener Samt <sup>7</sup> (Kaffee Crème mit Vanilleeis <sup>2</sup> und Schlagrahm) | € 4,30 |
| Heiße Schokolade Chocoya   | € 2,70 |
| Moccacino <sup>7</sup> (heiße Schokolade, Espresso, Sahne)                         | € 3,00 |
| Tasse Tee von Eilles (Bitte schauen Sie in unsere Teekarte)                        | € 2,70 |
| Glühwein   | € 3,00 |
| Grogg (4cl)  | € 3,60 |





## Vom Fass

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Braustüb'l Pils, Radler, Colabier <sup>17</sup> | 0,3l | € 2,80 |
| Braustüb'l Pils, Radler, Colabier <sup>17</sup> | 0,4l | € 3,40 |
| Kloster Andechs dunkel                          | 0,3l | € 2,90 |
| Kloster Andechs dunkel                          | 0,5l | € 4,10 |

## Aus der Flasche

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Braustüb'l Hefeweizen hell                           | 0,5l  | € 3,90 |
| Braustüb'l Kristallweizen                            | 0,5l  | € 3,90 |
| Braustüb'l Hefeweizen hell alkoholfrei               | 0,5l  | € 3,90 |
| Braustüb'l Pils alkoholfrei                          | 0,33l | € 2,80 |
| Braustüb'l Craftbier India Pale Ale (fruchtig, herb) | 0,33l | € 4,80 |

## Apfelwein vom Fass

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Pur, sauer- oder süßgespritzt                   | 0,25l | € 2,20 |
|   | 0,5l  | € 3,80 |
| Bembel pur                                      | 1,0l  | € 6,60 |
| Bembel pur                                      | 1,5l  | € 9,20 |
| Flasche Wasser oder Zitronenlimonade zum Bembel | 1,0l  | € 4,50 |

# Sekt und Wein

## Sekt

|                                   |       |         |
|-----------------------------------|-------|---------|
| Fürst von Metternich Cuvée Rosé   | 0,10l | € 4,80  |
|                                   | 0,75l | € 29,80 |
| Barth extra Brut (Flaschengärung) | 0,10l | € 5,20  |
|                                   | 0,75l | € 32,50 |

## Weißwein

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Martinsthaler Wildsau, Riesling, trocken Q.b.A. (Keßler) | 0,2l | € 4,30 |
| Martinsthaler Wildsau, Riesling, htr. Kabinett (Keßler)  | 0,2l | € 4,30 |
| Martinsthaler Wildsau, Riesling, mild Kabinett (Keßler)  | 0,2l | € 4,10 |
| Grauburgunder, trocken Q.b.A. /Rheinhessen               | 0,2l | € 4,40 |
| Weißburgunder, trocken Q.b.A. /Rheinhessen               | 0,2l | € 4,20 |
| Chardonnay, trocken / Venetien                           | 0,2l | € 4,40 |
| Rivaner, halbtrocken / Rheinhessen                       | 0,2l | € 4,10 |
| Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt                 | 0,2l | € 3,40 |
|  | 0,4l | € 5,10 |

## Rosé

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Spätburgunder Rosé, feinherb Q.b.A. (Keßler) | 0,2l | € 4,60 |
|--|------|--------|

## Rotwein

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Barth's „Trilogie“, trocken / (Barth)               | 0,2l | € 4,80 |
| Martinsthaler Spätburgunder, halbtrocken / (Keßler) | 0,2l | € 4,60 |
| Martinsthaler Spätburgunder, trocken / (Keßler)     | 0,2l | € 4,60 |
| Merlot, trocken / Venetien                          | 0,2l | € 4,30 |
| Cabernet Sauvignon, trocken / IGT Protégée Pays DOC | 0,2l | € 4,40 |
| Tempranillo, trocken / Valencia                     | 0,2l | € 4,40 |
| Sangiovese, trocken / Terra perduta                 | 0,2l | € 6,80 |

# Alkoholfreie Getränke

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Taunusquelle Sprudel oder still   | 0,25l | € 2,30 |
| 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> ,<br>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, Traubensaftschorle   | 0,2l  | € 2,70 |
|   | 0,4l  | € 4,30 |
| Rhabarbersaft, Rhabarbersaftschorle   | 0,2l  | € 2,70 |
|   | 0,4l  | € 4,30 |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup>   | 0,2l  | € 2,80 |
| Eilles Eistee Früchte   | 0,33l | € 3,40 |

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