VERANSTALTUNGEN
KELLERSKOPF

Sommer BBQ

18.07.25
Livecooking Grillbuffett ab 18 Uhr Schmackhafte Salate
marinierter Fetakäse
Duroc-Schweinebraten & Ribeye vom Spieß, Rießengarnelen und Hähnchen
von der Feuerplatte
49 € pro Person

Burger Bar

01.08.25
Veranstaltungsbeginn 17:30 Uhr
Burger live gegrillt von der Feuerplatte Kreative Burgerkreationen, vom
Hirschburger über den Angus Beef Burger bis hin zum Flammlachsburger
Dazu reichen wir Wedges, Aioli, Guacamole, Dattelcrème, BBQ-Sauce…
39 € pro Person

Candlelight Dinner

17.11.25
5-Gang Menü
Veranstaltungsbeginn 18:00 Uhr
Menüstart 18:30 Uhr
69 € pro Person
Wir verzichten an diesen Tagen auf elektrisches Licht im gesamten
Restaurantbereich gibt es nur Kerzenschein…

Flammlachsabend

31.10.25
Veranstaltungsbeginn ab 17:00 Uhr
49 € pro Person
3-Gang Menü rund um den geflammten
Lachs…

Zum Ticketkauf, QR-Code scannen

APERITIF HAUSGEMACHT

Zitrone - Rosmarin- Spritz (auch alkoholfrei)
hausgemachter Zitrone-Rosmarin-Sirup,
Sekt,Tafelwasser
0,2 l 9,00 €

Holunderblüten-Spritz (auch alkoholfrei)
hausgemachter Holunderblüten-Sirup,
Sekt,Tafelwasser
0,2 l 9,00 €

Lavendel-Spritz (auch alkoholfrei)
hausgemachter Lavendel-Sirup, Sekt,Tafelwasser
0,2 l 9,00 €

APERITIF VOM WINZER

Riesling Sekt brut, Martinsthaler Wildsau
Weingut Keßler
0,1 l 6,50 €
0,75 l 36 €

Rheingauer Schwarzriesling rosé Sekt
Weingut Keßler
0,1 l 7,00 €
0,75 l 40 €

Schloss-Gin von Schloss Johannisberg
mit Tonic Water
0,2 l 11 €

Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei
mit Tonic Water
0,2 l 10 €

Allergene

1 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch, Laktose 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeloxid & Sulfide. 8 Erdnüsse 9 Glutenhaltiges Getreide
10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

5-GANG KELLERSKOPF MENÜ

I.

Morchel - Ravioli 15 €

Erbse I Körniger Frischkäse I Mango 1,4,9

II.

Argentinische Rotgarnele 15 €

18h dehydrierte Wassermelone I Feta I Cherrytomate I Limette 3,4

III.

Hirschschinken 15 €

Hirschschinken hausgemacht I getrüffeltes Kartoffelpüree I Pfifferling I Onsen-Ei 1,4,7

IV. zur Wahl

Deer & Beef 34 €

Hirschrücken-Medaillons Rinderbäckchen I Mandel-Kroketten I Pfifferling 1,4,5,7,9

Daily Catch 34 €

variierender Tagesfisch I Beurre blanc I "Paella-Style Fregola "I wilder Brokkoli 2,4,5,7,9.

Karree vom Iberico 34 €

Kartoffel Pavé I Trüffel I Eiszapfen I Fingermöhre I Demi-Glace 4,5,7

V.

Blaubeer – Schnitte 9,50 €

Vanille Crème I Passionsfrucht-Sorbet I karamellisierte Mandeln 1,4,9,11

3 Gang Menü (I.oder II. + IV. + V.) 56 €

Weinbegleitung 3 Gang 15 € p.P.

4 Gang Menü (I.oder II. + III. + IV. + V.) 65 €

Weinbegleitung 4 Gang 20 € p.P.

5 Gang Menü 78 €

Weinbegleitung 5 Gang 25 € p.P.

Bei 4 & 5 Gang Menüs bereiten wir die einzelnen Gerichte in kleineren Portionen zu, im Verhältnis zu einer à la carte Bestellung.

Wir bitten um Verständnis, dass es nicht möglich ist, einzelne Gänge aus den Menüs zu tauschen.

Allergene

1 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch, Laktose 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeloxid & Sulfide. 8 Erdnüsse 9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

4-GANG MENÜ VEGETARISCH / VEGAN

I.

Waldpilzessenz 10,50 € VEGAN

Steinpilzravioli I Buchenpilze 7,9

II.

Avocado-Tatar 14 € VEGAN / VEGETARISCH

Dehydrierte Kirschtomaten I Tomatengel I Nusscrunch I Limette 1,6,12

III. zur Wahl

Steinpilz-Gnocchi 22 € VEGETARISCH

Bärlauchpesto I Sonnengetrocknete Tomatencrème I Kräuterseitling I Parmesan1,4,7,9

Kartoffelschnitte „Concordia" 22 € VEGAN

Pfifferling I Kohlrabi I Navetten I

72h Demi-Glace 5,7

IV.

Peanutbutter - Brownie 9,50 € VEGAN

Saisonales-Sorbet I Erdnuss I Beeren 8,9

3 Gang Menü (I. oder II. + III. + IV) 39 €

4 Gang Menü 52 €

KLASSIKER

Hausgemachter-Walnussknödel 21 €

Gorgonzolacrème I gegrillter Weinbergpfirsich 1,4,7,9

Wiener Schnitzel vom Kalb 28 €

aus der Hüfte I Kartoffel-

Kürbiskernöl-Salat 1,4,7,9,12

auf Wunsch mit Preiselbeeren 1,50 €

Trüffel Wildburger 22 €

Trüffelmayonnaise I gepickelte rote Zwiebel I

Bergkäse I Salat I Steakhouse Pommes

1,4,7,9,12

Ketchup / Mayonnaise je 0,40 €

DESSERTS

Blaubeer – Schnitte 9,50 €

Vanille Crème I Passionsfrucht-Sorbet I karamellisierte Mandeln 1,4,9,11

Peanutbutter - Brownie 9,50 € VEGAN

Saisonales-Sorbet I Erdnuss I Beeren 8,9

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster 1,4,7,9
klein 11 €
groß 18 €

Allergene

1 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch, Laktose 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeloxid & Sulfide. 8 Erdnüsse 9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Vom Fass	Braustüb'l Pils, Radler	0,3 l 3,90 €
		0,5 l 5,20 €
	Braustüb'l Helles naturtrüb,	0,3 l 4,10 €
		0,5 l 5,50 €
	Apfelwein Pur, sauer- oder süßgespritzt	0,25l 2,80 €
		0,5 l 5,40 €
Aus der Flasche	Braustüb'l Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5 l 5,80 €
	Braustüb'l Pils alkoholfrei	0,33 l 3,80 €

WEISSWEIN im Glas

2023er Riesling „Winkeler Hasensprung",tr., HANKA	0,2 l 8,00 €
2023er Riesling „Martinsthaler Wildsau", tr. Keßler	0,2 l 8,00 €
2023er Riesling „Martinsthaler Wildsau", htr. Kabinett	0,2 l 7,30 €
2024er Riesling „Johannisberger Goldatzel" lieblich	0,2 l 8,00 €
2023er Grauburgunder, trocken Neef-Emmich	0,2 l 7,30 €
2023er Weißburgunder, trocken HANKA	0,2 l 8,50 €
2021er Chardonnay, trocken QbA, Höhn, Rheingau	0,2 l 7,50 €
2023er Sauvignon Blanc, feinherb QbA, Höhn, Rheingau	0,2 l 8,20 €
2023er Spätburgunder Rosé, feinherb Keßler	0,2 l 8,00 €
Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt	0,2 l 5,80 €
	0,4 l 8,50 €

ROTWEIN im Glas

2023er Primitivo, trocken Di San Marzano, Italien	0,2 l 7,80 €
2021er Spätburgunder, htr. Keßler, Martinsthal	0,2 l 7,30 €
2023er Spätburgunder, trocken Keßler, Martinsthal	0,2 l 7,30 €
2021er Merlot, trocken, Frauensteiner Herrnberg	0,2 l 8,30 €
2023er Tempranillo, Bodegas d. Mateos, Spanien	0,2 l 8,00 €
2021er Nero d'Avola, trocken Il Mio, Italien	0,2 l 7,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kellerskopf "Berg-Quell" Tafelwasser sprudel /still / medium	0,5 l 4,10 €
	1,0 l 6,80 €
Hausgemachte Limonade Limette & Minze	0,5 l 7,00 €
	1,0 l 10,50€
Cola 1,7 Cola Zero 1,6,7 Orangen-/1,3 Zitronenlimonade	0,2 l 3,20 €
	0,4 l 4,80 €
Apfelsaft, Orangensaft / -Schorle	0,2 l 3,30 €
	0,4 l 4,90 €
Rhabarber-/ Johannisbeernektar /-Schorle	0,2 l 3,50 €
	0,4 l 5,10 €

Allergene

1 Eier 2 Fisch 3 Krebstiere 4 Milch, Laktose 5 Sellerie 6 Sesamsamen 7 Schwefeloxid & Sulfide. 8 Erdnüsse 9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine 11 Schalenfrüchte 12 Senf 13 Sojabohnen 14 Weichtiere