



Wir begrüßen Sie herzlich in unserem
"Restaurant Kellerskopf".

Auf 474 M.ü.N. erwartet Sie unser über 100 Jahre alter
Aussichtsturm. Ist man die 100 Stufen nach oben gestiegen,
belohnt Sie die herrliche und umwerfende Aussicht über das
Rhein-Main-Gebiet bis zum Odenwald und Pfälzerwald bis hin
zum Donnersberg.

Genießen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt
und lassen Sie sich von unserer regionalen und kreativen
Küche verwöhnen.

Ihr Gastgeber
Tim Gassauer und sein Team

Apéritifs

Barth Riesling Sekt extra Brut Flaschengärung 0,1l
€ 5,50

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

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

„Zellerskopf 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

Appetizer

Zellerskopf Gedeck (Baguette mit Butter)	€ 1,80
Oliven Gedeck (Baguette Kalamata Oliven ^s)	€ 3,80
Tapenaden Gedeck (Baguette mit Tapenade ^s)	€ 3,80

Kalte Vorspeise und Salat

*Carpaccio vom Hirschkalbsrücken
an Cranberrie - Vinaigrette und Rucola
€ 11,80*

*Carpaccio vom Walnussknödel an Rucola, mit Gorgonzola Crème und
Granatapfel
€ 10,80*

*Beilagensalat an Balsamicodressing⁴
Klein € 4,30
Groß € 7,10*

*Saisonaler Blattsalat an Balsamico Dressing mit
crémigen Bio Ziegenfrischkäse und karamellisierten Nüssen
€ 12,80*

*Cesar Salad an seinem Dressing⁴ (Kapern, Sardellen, Parmesan)
mit gebratener Hähnchenbrust
€ 12,80*

Suppe

*Waldpilzcrèmesuppe mit Chorizo
€ 5,80*

*Erbsen - Mango - Koriander - Crèmesuppe
€ 5,80*

Vegetarisch

„Tortellini Verdi“

Mit Zirschtomaten, kräftigem Pesto, Oliven und Rucola
€ 13,50

Hausgemachte Serviettenknödel
an Pilzrahmsauce mit gebratenen Waldpilzen
€ 12,80

„Phia - Burger“ (Vegan)

Burger aus Muskatkürbis, Phiasamen, Pastinaken und Spinat mit
BBQ Zwiebeln und rotem Mangold, dazu Süßkartoffelpommes
€ 16,80

Für unseren kleinen Gast

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

„hausgemachte Zellerskopf Limonade“ 0,2l
€ 3,00

Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites
€ 6,50

Nürnberger Rostbratwürstchen²³ mit Bratkartoffeln
€ 6,20

Phicken Wings mit Pommes Frites
€ 6,80

Hauptgericht

„Unsere Schlemmerpfanne“

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsoße und Spätzle
€ 16,50

„Angus Beef Burger“

*Aus zertifiziertem Angus Rindfleisch, mit Tomaten, Rucola,
Parmesan BBQ Soße und Steakhouse Pommes*

180g € 15,50

285g € 19,50

Geschmorte Rinderbäckchen

an Schattenmorellen- Jus auf Süßkartoffelpüree
€ 18,50

*Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb mit
Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat*
€ 18,90

*Kalbshacksteak in Schmorzwiebelsoße
und Kartoffelpüree*
€ 14,80

„Steak de Mademoiselle“
*kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter an Rucola-Salat
und Parmesan*
€ 18,90

Fisch und Meer

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

*Filet von der Lachsforelle
an mediterranem Gemüse mit Oliven, Tomaten Kartoffeln,
Paprika und Pesto*
€ 18,80

Beilagen

<i>Saisonales Gemüse</i>	€ 4,00
<i>Pommes Frites</i>	€ 3,00
<i>Bratkartoffeln</i>	€ 3,00
<i>Kartoffel-Gurkensalat</i>	€ 3,00
<i>Bandnudeln</i>	€ 3,00
<i>Petersilienkartoffeln</i>	€ 3,00
<i>Süßkartoffelpüree</i>	€ 3,00

Dessert

*Warmer Schokoladen - Kuchen mit geschmorter Nashi-Birne und
Vanilleeis*
€ 7,50

Hausgemachte Himbeer - Crème Brûlée
€ 5,80

Rhabarber Crumble mit Vanille Eis
€ 6,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème ⁷ (auch koffeinfrei)	€ 2,60
Cappuccino ⁷	€ 3,00
Latte Macchiato ⁷	€ 3,40
Milchkaffee ⁷	€ 3,40
Espresso ⁷ (als Macchiato + 0,30 €)	€ 2,60
Espresso ⁷ doppelt (als Macchiato + 0,30 €)	€ 3,90
Wiener Einspanner ⁷ (doppelter Espresso mit Schlagrahm)	€ 4,90
Wiener Samt ⁷ (Kaffee Crème mit Vanilleeis ² und Schlagrahm)	€ 5,20
Heiße Schokolade Chocoya	€ 3,20
Moccacino ⁷ (heiße Schokolade, Espresso, Sahne)	€ 4,90
Tasse Tee von Eilles (Bitte schauen Sie in unsere Teekarte)	€ 2,70

Bier

Vom Fass

Braustüb'l Pils, Radler, Colabier ¹⁷	0,3l	€ 2,80
Braustüb'l Pils, Radler, Colabier ¹⁷	0,4l	€ 3,60
Kloster Andechs dunkel	0,3l	€ 2,90
Kloster Andechs dunkel	0,5l	€ 4,10

Aus der Flasche

Braustüb'l Hefeweizen hell	0,5l	€ 4,10
Braustüb'l Kristallweizen	0,5l	€ 4,10
Braustüb'l Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5l	€ 4,10
Braustüb'l Pils alkoholfrei	0,33l	€ 2,80
Braustüb'l Craftbier India Pale Ale (fruchtig, herb)	0,33l	€ 4,80

Apfelswein 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	€ 5,50
	0,75l	€ 37,50

Weißwein

2016er Riesling „Martinsthaler Wildsau“ trocken Q.b.A. Keßler	0,2l	€ 4,60
2016er Riesling „Martinsthaler Wildsau“ htr. Kabinett Keßler	0,2l	€ 4,60
2016er Riesling „Martinsthaler Wildsau“ mild Kabinett Keßler	0,2l	€ 4,60
2016er Grauburgunder, trocken Neef-Emmich	0,2l	€ 5,10
2017er Weißburgunder, trocken Neef-Emmich	0,2l	€ 5,10
2017er Chardonnay, trocken Cantina di Custoza, Italien	0,2l	€ 4,60
2016er Sauvignon Blanc, trocken G.A.Schneider, Rheinhessen	0,2l	€ 7,40
Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 6,50
2016er Riesling, trocken Künstler, Hochheimer Herrenberg	0,75l	€ 26,00
2016er Weißburgunder, trocken Neef-Emmich, Westhofener	0,75l	€ 26,00
2016er Sauvignon Blanc, trocken Bischel	0,75l	€ 30,00
2016er Grauburgunder Kabinett, trocken Salwey	0,75l	€ 26,00
2016er Lugana DOC Bertagna, Italien	0,75l	€ 26,00

(alle unsere Sekt- und Weinspezialitäten enthalten Sulfite)



Rosé

2016 er Spätburgunder Rosé, feinherb Q.b.A Keßler 0,2l € 4,80

2016er Rosé Chateau Mesclances Cotes de Provence , Frankreich 0,75l € 26,00

Rotwein

2016er Primitivo, trocken Il Mio, Italien 0,2l € 5,80

2015er Spätburgunder, halbtrocken Keßler, Martinsthal 0,2l € 5,10

2015er Spätburgunder, trocken Keßler, Martinsthal 0,2l € 5,10

2016er Merlot, trocken Torre dei Vescovi, Italien 0,2l € 5,80

2016er Cabernet Merlot, trocken Pokerface, Australien 0,2l € 7,10

2016er Tempranillo, trocken Castroviejo, Spanien 0,2l € 6,30

2016er Nero d'Avola, trocken Il Mio, Italien 0,2l € 5,10

2015er Merlot, trocken Barrique gereift Keth 0,75l € 30,00

2015er Spätburgunder, trocken Tradition Künstler 0,75l € 33,00

2015er Rosso di Montalcino Il Poggione Italien 0,75l € 39,00

2015er Cuvée Prestige Chateau Planères 0,75l € 25,00

2015er Rosso Shiraz Coppola 0,75l € 38,00

2014er Sangiovese Terra Perduta, Toscana 0,75l € 32,00

(alle unsere Sekt- und Weinspezialitäten enthalten Sulfite)

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Sprudel oder still	0,25l € 2,30
Taunusquelle Sprudel oder still	0,75l € 5,60
Coca Cola ^{1,7} , Cola Zero ^{1,6,7} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,3,7} , Zitronenlimonade	0,2l € 2,60
	0,4l € 3,90
Apfelsaft, Apfelsaftschorle (100% Saft)	0,2l € 2,60
	0,4l € 3,90
Orangensaft, Orangensaftschorle (100 % Saft)	0,2l € 2,80
	0,4l € 4,60
Traubensaft rot, Traubensaftschorle	0,2l € 3,20
	0,4l € 5,50
Rhabarbersaft, Rhabarbersaftschorle	0,2l € 2,80
	0,4l € 4,60
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2l € 3,30
Eilles Eistee Früchte	0,33l € 3,80

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in der Gastronomie

Eine Zusatzkarte mit Informationen über Allergene wird auf Wunsch gereicht

1: mit Farbstoff
4: geschwefelt
7: koffeinhaltig

2: konserviert
5: geschwärzt
8: chininhaltig

3: mit Antioxidationsmittel
6: mit Süßungsmitteln