

HAUSGEMACHTE APERETIF 0,2l

**Roter Johannisbeeren Spritz** (auch alkoholfrei) 7,50 €  
hausgemachter Johannisbeerensirup, Sekt,  
Tafelwasser

**Bitterorangen Spritz** (auch alkoholfrei) 7,50 €  
hausgemachter Bitterorangensirup, Sekt,  
Tafelwasser

**Spritz Art „Hugo“** (auch alkoholfrei) 7,50 €  
hausgemachter Holundersirup, Sekt, Tafelwasser

SEKT 0,1l

**Pinot Brut Menger-Krug** 6 €

**Riesling Sekt** brut, Martinthaler Wildsau 5,50 €

**Rheingauer Schwarzriesling** rosé, Keßler 5,50 €

## VORSPEISEN

**Kleines gegrilltes Zanderfilet** 14,50 €  
auf Wildkräutersalat mit Wassermelone

**Baby- Spinat- Pfirsichsalat** 9 €  
Geschmorten Pfirsiche, Fetakäse, karamellisierte  
Körner & Holunderblütenvinaigrette

**Hausgemachter Walnusssknödel** VEGETARISCH 14 €  
auf lauwarmen Aprikosen-Babyspinat-Salat mit  
Aprikosen-Nussbutter

**Beilagensalat** 4,50 €  
mit saisonalen Blattsalaten & Balsamicodressing

**Wildkräutercremesuppe** 7,50 €  
mit Hüttenkäse-Hanf-Ravioli

## HAUPTSPEISEN

**„Angus-Beef Burger“ 180g** 15,50 €  
Burger aus zertifiziertem Angus Rindfleisch mit  
Tomaten, Rucola, Parmesan, BBQ-Soße &  
Steakhouse Pommes

**Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb** 20,50 €  
mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Salat  
auf Wunsch mit Preiselbeeren 1,50 €

**„Steak de Mademoiselle“** 19 €  
kleines Rumpsteak 180g mit Kräuterbutter an  
Rucolasalat mit Parmesan

**Tranchen von der Schweinelende** 18 €  
auf Estragonjus mit Serviettenknödel &  
gebratenen Kräuterseitlingen

**Edelwallerfilet** 21 €  
auf cremigen Bärlauchrisotto & konfierten  
Tomaten und Parmesan

**Linguine an Safrancrème** 16,50 €  
mit auf der Haut gegrilltem Lachsforellenfilet,  
Mango & Kirschtomaten

**Fagotti** VEGETARISCH 16 €  
gefüllte Nudeln an einem Pesto aus  
sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen,  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

**Chia-Avocado-Mango- Burger** VEGAN 16 €  
Patty aus Kichererbsen, Chiasamen & Kürbis,  
dazu Mango- Avocadocrème & Steakhouse  
Pommes

Ketchup/Mayonnaise 0,30 €

## MINI-3-GANG-MENÜ

Mini-Wildkräutercreme-Suppe

—  
„Angus-Beef Burger“ 180g  
Burger aus zertifiziertem Angus Rindfleisch mit  
Tomaten, Rucola, Parmesan, BBQ-Soße &  
Steakhouse Pommes

—  
Mini-Mango-Mousse mit Biscuit  
25 €

## DESSERT

**Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster**  
klein 9 €  
groß 15 €

**Mini-Mango-Mousse mit Biscuit** 4 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee Crème<sup>7</sup> 3 €  
Capuccino<sup>7</sup> 3,20 €  
Latte Macchiato<sup>7</sup> 3,70 €  
Milchkaffee<sup>7</sup> 3,70 €  
Espresso<sup>7</sup> (als Macchiato +0,30€) 3 €  
Doppelter Espresso<sup>7</sup> 4,30 €  
Heiße Schokolade 3,20 €  
Moccacino<sup>7</sup> (heiße Schokolade, Espresso, Sahne) 4,90 €  
Tasse Tee von Eilles 2,80 €

## WEISSWEIN

2019er	0,2l
Riesling „Martinsthaler Wildsau“, tr. Keßler	4,90 €
Riesling „Matinsthaler Wildsau“ htr.	4,90 €
Riesling „Martinsthaler Wildsau“ mild	4,90 €
Grauburgunder, tr. Neef-Emmich	5,20 €
Weißburgunder, tr. Neef-Emmich	5,20 €
Sauvignon Blanc, Adentu, Chile	5,20 €
Spätburgunder rosé, feinherb Keßler	5,10 €
2017er	
Chardonnay, tr. Cantina di Custoza Italien	4,90 €

Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt	4 €
	0,4l 6,50 €

2018er	0,75l
Riesling, tr. Künstler, Hocheimer Herrenberg	26 €
Rosé Chateau Mesclances Cotes de Provence	26 €

2019er	
Weißburgunder, Neef-Emmich, Westhofener	26 €
Sauvignon Blanc tr. Bischel	30 €

2017er	
Grauburgunder Kabinett, trocken Salwey	26 €
Lugana DOC Bertagna, Italien	26 €

## ROTWEIN

2018er	0,2l
Primitivo tr. Il Mio Italien	5,80 €
Spätburgunder, htr. Keßler	5,10 €
Spätbrugunder tr. Keßler	5,10 €
Carménère, Adentu, Chile	5,20 €
Tempranillo, tr. Castroviejo Spanien	6,30 €
Nero d'Àvola, tr. Il Mio Italien	5,10 €
Merlot, tr. Torre die Vescovi, Italien	5,80 €

	0,75l
2018er Merlot, tr. Barrique gereift Keth	30 €
2016er Spätbrugunder, tr. Tradition Künstler	33 €
2015er Rosso di Montalcino Il Poggione Italien	39 €
2012er Bordeaux Supérieur, Château Martinon	38 €
2017er Montepulciano d'Abruzzo Filare	26 €

## BIER

### VOM FASS

Braustüb'l Pils, Radler	0,3l	3,20 €
	0,4l	4,10 €
Braustüb'l Naturtrüb	0,3l	3,40 €
	0,5l	4,80 €

### AUS DER FLASCHE

Braustüb'l Märzen	0,5l	4,50 €
Braustüb'l Hefeweizen hell, alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Braustüb'l Pils alkoholfrei	0,33l	3,20 €

### APFELWEIN VOM FASS

Pur, Sauer- oder Süßgespritzt	0,25l	2,50 €
	0,5l	4,70 €
Bembel pur	1L	8,50 €
	1,5L	12 €
Flasche Wasser/Zitronenlimo zum Bembel	1L	6 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kellerskopf „Berg-Quell“ Tafelwasser Sprudel/Still	0,5L	3,50 €
	1L	6 €
<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,5L	5,50 €
- mit Holunderblüte	1L	9 €
- mit Limette-Minze		

Coca Cola <sup>1,7</sup> , Cola Zero <sup>1,6,7</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Zitronenlimo	0,2l	3 €
	0,4l	4,60 €
Hausgemachter Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,90 €
Johannisberrsaft, Johannisbeerschorle	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,90 €
Rhabarbersaft, Rhabarbersaftschorle	0,2l	3 €
	0,4l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,2l	3,30 €
	0,4l	5,50 €

Alle Sekte und Weine enthalten Sulfite.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in der Gastronomie. Eine Zusatzkarte mit Informationen über Allergene wird auf Wunsch gereicht.

1: mit Farbstoffen, : konserviert, 3: mit antioxidationsmittel, 4:geschwefelt, 5 geschärzt, 6 mit Süßungsmitteln, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig

Liebe Gäste,

es ist schön, dass Sie wieder da sind!

Wir freuen uns Sie wieder bei uns zu

begrüßen. ☺

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns  
und bedanken uns herzlich für Ihr Verständnis  
und Ihre Unterstützung.

Gemeinsam schaffen wir das!

Bleiben Sie Gesund,

Ihr Team vom Kellerskopf