



Seiher Gast

Herzlich Willkommen im
Berggasthof Zellerskopf Tim Gassauer

Wir verwöhnen Sie mit unseren saisonalen
Spezialitäten, sowie frisch gezapften Apfelwein
aus der Region.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen
Aufenthalt

Ihr Gastgeber Tim Gassauer und Team



Vorspeisen

Büffelmozzarella in „Carrozza“ im Rucola Nest auf
Tomaten - Carpaccio € 11,80

Herbstlicher Cous- Cous Salat
mit Schafskäse, Tomaten, Pfirsich und Minze € 8,80

zarte Tranchen vom Grillbraten nach Kellerskopffart mit
Bergkräuterschmand und frisches Baguette
(über heimischen Buchenholzfeuer gegrillt) € 9,80

Vitello tonnato an Salatgarnitur⁴
hauchdünnes Kalbfleisch an Thunfischcrème mit Kapernäpfel € 10,80

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Croutons € 5,80

fruchtige Tomaten-Nektarinen Suppe € 5,80



Salate

Beilagensalat an Balsamicodressing ⁴	€ 3,90
Beilagensalat an Balsamicodressing ⁴ (groß)	€ 6,50
Ceasar Salad an seinem Dressing ⁴ (Kapern, Sardellen, Parmesan)	
>>> mit gebratener Hähnchenbrust	€ 12,80
>>> mit Garnelen in Chili Öl	€ 16,80
Salatvariation	
>>> mit Karamellisierten Kernen (Pinienkerne, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne)	€ 9,80
>>> mit gegrillten Lammkotelette	€ 17,80
„Steak de Mademoiselle“ kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter auf Rucola-Salat ⁴ und Parmesan	€ 18,90

Appetizer

Kellerskopf Gedeck (Baguette mit Butter)	€ 1,80
Oliven Gedeck (Baguette Kalamata Oliven ⁵)	€ 3,80
Tapenade Gedeck (Baguette mit Tapenade ⁵)	€ 3,20



Vegetarisch

Handgerollte Serviettenknödel an Waldpilzragout	€ 10,80
gratinierter Schafskäse ² mit Peperoni ² , Kalamata Oliven ⁵ und Pesto	€ 12,80
Orientalischer Gemüse Cous-Cous mit saisonalem Gemüse und fruchtiger Currysoße (vegan)	€ 14,90

Kinder

Hähnchennuggets mit Pommes Frites	€ 5,90
Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites	€ 6,50
Nürnberger Rostbratwürstchen ^{2/3} mit Bratkartoffeln	€ 6,80



Hauptgerichte

„Unsere Schlemmerpfanne“ Medaillons vom Schwein an Champignonrahmsoße und Spätzle	€ 16,50
Geschmorte Rinderbäckchen an Schattenmorellen- Jus auf einer cremigen Kräuter – Polenta	€ 18,50
Gegrilltes Lammkotelette auf mediterranem Süßkartoffelpüree und Rosmarinjus	€ 19,90
Kalbshacksteak auf Rahmsoße, dazu Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	€ 14,90
Wiener Schnitzel vom heimischen Wiesenkalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	€ 18,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€ 12,80
Schweineschnitzel paniert mit Champignons à la crème und Pommes Frites	€ 14,80



Fisch und Meer

Tagliatelle mit hausgebeiztem Lachs und Kirschtomaten an einer sommerlichen Safransoße	€ 13,90
Ganzer Knurrhahn aromatisiert mit Thymian auf Aprikosen-Zuckerschoten-Bohnen Ragout	€ 19,50
Ceasar Salad an seinem Dressing ⁴ mit Garnelen in Chili Öl	€ 16,80

Beilagen extra

Portion Saisonales Gemüse	€ 4,00
Pommes Frites	€ 3,00
Bratkartoffeln	€ 3,00
Kartoffel-Gurkensalat	€ 3,00
Bandnudeln	€ 3,00
Serviettenknödel	€ 3,00



Dessert

Pochierter Weinbergpfirsich an Vanille – Joghurt – Crème mit Himbeeren und Karamellisierten Mandeln	€ 7,80
Hausgemachte Crème Brûlée	€ 5,80
Warmes Kompott von Marillen überbacken mit Hollunderblüten- Sabayone und Pistazieneis	€ 7,20

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème ⁷ (auch koffeinfrei)	€ 2,10
Kännchen Kaffee Crème ⁷ (auch koffeinfrei)	€ 3,70
Espresso ⁷ (als Macchiato + 0,30 €)	€ 2,10
Espresso ⁷ doppelt (als Macchiato + 0,30 €)	€ 3,50
Wiener Einspanner ⁷ (doppelter Espresso mit Schlagrahm)	€ 3,90
Cappuccino ⁷	€ 2,70
Latte Macchiato ⁷	€ 3,00
Milchkaffee ⁷	€ 2,60
Wiener Samt ⁷ (Kaffee Crème mit Vanilleeis ² und Schlagrahm)	€ 4,30
Heiße Schokolade	€ 2,50
Moccacino ⁷ (heiße Schokolade, Espresso, Sahne)	€ 3,00
Tasse Tee von Eilles (Teekarte)	€ 2,70
Schuss zum Kaffee oder Tee	Aufpreis € 1,30
Grogg (4cl Rum, Rohrzucker, Heißwasser)	€ 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 ¹⁷	0,3l	€ 2,80
Braustüb'l Pils, Radler, Colabier ¹⁷	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 Hefeweizen dunkel	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 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	0,33l	€ 4,80



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Sprudel oder still	0,25l € 2,30
Taunusquelle Sprudel oder still	0,75l € 5,60
Coca Cola ¹⁷ , Cola Zero ¹⁶⁷ , Fanta ¹³ , Spezi ¹³⁷ , 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 ⁸	0,2l € 2,80
Eilles Eistee Cool & Tea Früchte	0,33l € 3,40
Eilles Eistee Cool & Tea Kräuter	0,33l € 3,40

Apfelwein aus regionaler Herstellung

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



Wein

Schorle

Weißweinschorle süß- oder sauergespritzt	0,2l	€ 3,40
	0,4l	€ 5,10
Rotweinschorle süß-, sauergespritzt oder mit Cola ¹⁷	0,2l	€ 3,60
	0,4l	€ 5,20

Weißweine

Martinsthaler Wildsau, Riesling, trocken Q.b.A. (Kefler)	0,2l	€ 4,30
Martinsthaler Wildsau, Riesling, htr. Kabinett (Kefler)	0,2l	€ 4,30
Martinsthaler Wildsau, Riesling, mild Kabinett (Kefler)	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

Rosé

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



Wein et Sekt

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

Sekt

Henkell brut	0,10l	€ 3,60
	0,75l	€ 19,80
>>> mit Aperol, Cassissée, Holunder, Pfirsich	0,10l	€ 4,10
Fürst von Metternich Cuvée Rosé	0,10l	€ 4,80
	0,75l	€ 24,80
Barth extra Brut (Flaschengärung)	0,75l	€ 32,50



Apertif / Spirituosen

Kellerskopf Spritz fruchtig-herb	0,2l	€ 5,80
Hendricks Gin mit Thomas Henry Tonic Water	0,2l	€ 7,80
Hugo oder Aperol ¹⁸ Spritz (auch alkoholfrei)	0,2l	€ 5,40
Campari ¹⁸ Orange oder Soda (auch alkoholfrei)	0,2l	€ 5,40
Abendrot (alkoholfreier Fruchtcocktail)	0,25l	€ 4,30
Sherry trocken, medium	5 cl	€ 3,40
Martini ¹ 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 ¹⁷	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Averna	2 cl	€ 3,00
Sambucca	2 cl	€ 3,00
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 ¹⁷	2 cl	€ 3,90
Jacky Daniels Hütchen ¹⁷	2 cl	€ 4,90
Wodka Lemon ⁸ (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