



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

„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

Appetizer

<i>Kellerskopf Gedeck (Baguette mit Butter)</i>	€ 1,80
<i>Oliven Gedeck (Baguette Kalamata Oliven^s)</i>	€ 3,80
<i>Tapenaden Gedeck (Baguette mit Tapenade^s)</i>	€ 3,80

Appetizer and Salads

*Carpaccio of venison
on cranberrie - vinaigrette and arugula
€11,80*

*Carpaccio of walnut dumpling
on arugula, with gorgonzola crème and pomegranate
€10,80*

*Side salad on Balsamicodressing+
small € 4,30
tall € 7,10*

*Seasonal lettuce on balsamic dressing with
creamy organic goat cream cheese and caramelized nuts
€12,80*

*Caesar Salad on his dressing (capers, anchovies, parmesan)
with fried chicken breast
€ 12,80*

Soup

*Forest mushroom cream soup with chorizo
€ 5,80*

*Peas - mango - coriander - cream soup
€ 5,80*

Vegetarian

„Tortellini Verdi“

with cherry tomatoes, strong pesto, olives and arugula

€ 13,50

Homemade dumplings

with mushroom cream sauce with fried wild mushrooms

€ 12,80

„Chia - Burger“ (Vegan)

Burgers made of nutmeg squash, chia seeds, parsnips and spinach with BBQ onions and red chard, served with sweet potato fritters

€ 16,80

Kids

(only till 12 years)

„homemade Kellerskopf Limonade“ 0,2l

€ 3,00

Escalope of pork with French fries

€ 6,50

Nürnberger Rostbratwürstchen with fried potatoes

€ 6,20

Chicken Nuggets with French fries

€ 6,80

Main dishes

„Unsere Schlemmerpfanne“

Medallions of pork fillet with mushroom cream sauce and spaetzle

€ 16,50

„Angus Beef Burger“

*Made from certified Angus beef, with tomatoes, arugula,
Parmesan BBQ Sauce and Steakhouse Tommes*

180g € 15,50

285g € 19,50

Braised beef cheeks

with morello jus on sweet potato puree

€ 18,50

*Wiener Schnitzel from Wiesenkalb
with cranberries and potato and cucumber salad*

€ 18,90

Veal steak in braised onion sauce

and mashed potatoes

€ 14,80

„Steak de Mademoiselle“

*small rump steak (180g.) with herb butter with arugula salad
and Parmesan*

€ 18,90

Fish

Tagliarini Neri (black Taliaselle)
with homemade salmon, tomatoes with saffron - mango sauce
€ 13,90

Filet from the salmon trout
on mediterranean vegetables with olives, tomato potato,
Paprika and Pesto
€ 18,80

Side dishes

<i>seasonal vegetables</i>	€ 4,00
<i>French fries</i>	€ 3,00
<i>fried potatoes</i>	€ 3,00
<i>Potato cucumber salad</i>	€ 3,00
<i>Tagliatelle</i>	€ 3,00
<i>parsley potatoes</i>	€ 3,00
<i>mashes sweet potatoes</i>	€ 3,00

Dessert

*Warm chocolate cake
with braised Nashi pear and vanilla ice cream*
€ 7,50

Homemade raspberry-Creme Brûlée €
5,80

Rhubarb rumble with vanilla ice cream
€ 6,50

Hot drinks

Tasse Kaffee Crème ⁷ (without coffein)	€ 2,60
Cappuccino ⁷	€ 3,00
Latte Macchiato ⁷	€ 3,40
Milchkaffee ⁷	€ 3,40
Espresso ⁷ (as Macchiato + 0,30 €)	€ 2,60
Espresso ⁷ double (as Macchiato + 0,30 €)	€ 3,90
Wiener Einspänner ⁷ (double Espresso mit cream) Wiener	€ 4,90
Samt ⁷ (Kaffee Crème mit Vanilleice ² und cream)	€ 5,20
Hot Chocolate	€ 3,20
Moccacino ⁷ (hot chocolate, Espresso, cream)	€ 4,90
Tasse Tee von Eilles	€ 2,70

Beer

from the barrel

Braustüb'l Pils, Radler, Colabier ^{1'7}	0,3l	€ 2,80
Braustüb'l Pils, Radler, Colabier ^{1'7}	0,4l	€ 3,60
Kloster Andechs dunkel	0,3l	€ 2,90
Kloster Andechs dunkel	0,5l	€ 4,10

bottle

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	0,33l	€ 4,80

Apfelwein

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

Sparkling wine and Wine

sparkling wine

Fürst von Metternich Cuvée Rosé	0,10l	€ 4,80
	0,75l	€ 29,80
Barth extra Brut	0,10l	€ 5,50
	0,75l	€ 37,50

withe wine

2016er Riesling „Martinsthaler Wildsau“ dry Q.b.A. Keßler	0,2l	€ 4,60
2016er Riesling „Martinsthaler Wildsau“ med-dry. Kabinett	0,2l	€ 4,60
Keßler 2016er Riesling „Martinsthaler Wildsau“ Kabinett	0,2l	€ 4,60
Keßler 2016er Grauburgunder, dry Neefz Emmich	0,2l	€ 5,10
2017er Weißburgunder, dry Neefz Emmich	0,2l	€ 5,10
2017er Chardonnay, dry Cantina di Custoza, Italien	0,2l	€ 4,60
2016er Sauvignon Blanc, dry G.A.Schneider, Rheinhessen	0,2l	€ 7,40
Withewinesprotz sweet or sour	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 6,50
2016er Riesling, dry Künstler, Hochheimer Herrenberg	0,75l	€ 26,00
2016er Weißburgunder, dry Neefz Emmich, Westhofener	0,75l	€ 26,00
2016er Sauvignon Blanc, dry Bischel	0,75l	€ 30,00
2016er Grauburgunder Kabinett, dry Salwey	0,75l	€ 26,00
2016er Lugana DOC Bertagna, Italy	0,75l	€ 26,00

(alle unsere Sekt- und Weinspezialitäten enthalten Sulfite)



Rosé

2016er Spätburgunder Rosé, med-dry Q.b.A Keßler	0,2l	€ 4,80
2016er Rosé Chateau Mesclances Cotes de Provence , France	0,75l	€ 26,00

red wine

2016er Primitivo, dry Il Mio, Italien	0,2l	€ 5,80
2015er Spätburgunder, halbtrocken Keßler, Martinsthal	0,2l	€ 5,10
2015er Spätburgunder, dry Keßler, Martinsthal	0,2l	€ 5,10
2016er Merlot, dry Torre dei Vescovi, Italy	0,2l	€ 5,80
2016er Cabernet Merlot, dry Pokerface, Australia	0,2l	€ 7,10
2016er Tempranillo, dry Castroviejo, Spain	0,2l	€ 6,30
2016er Nero d'Avola, dry Il Mio, Italy	0,2l	€ 5,10
2015er Merlot, dry Barrique gereift Keth	0,75l	€ 30,00
2015er Spätburgunder, dry Tradition Künstler	0,75l	€ 33,00
2015er Rosso di Montalcino Il Poggione Italy	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)

Softdrinks

Taunusquelle Water Sparkling or still	0,25l	€ 2,30
Taunusquelle Water Sparkling or still	0,75l	€ 5,60
Coca Cola ¹ 7, Cola Zero ¹ 6'7, Fanta ¹ 3, Spezi ¹ 3'7, Lemonade	0,2l	€ 2,60
	0,4l	€ 3,90
Applejuice, spritzer (100% Saft)	0,2l	€ 2,60
	0,4l	€ 3,90
Orangenuice, spritzer (100 % Saft)	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 4,60
Grapejuice red, spritzer	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 5,50
Rhubarbjuce, spritzer	0,2l	€ 2,80
	0,4l	€ 4,60
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2l	€ 3,30
Eilles Icetea fruits	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