



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
Küchen
verwöhnen.

Ihr Gastgeber
Tim Gassauer und sein Team

Aperitifs

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

Aperol Spritz (auch alkoholfrei) 0,2l
€ 5,40

Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an, für weitere Spirituosen.

Kalte Vorspeise

Mediterraner Antipasti - Teller (vegetarisch)

*Schafskäse, gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Aubergine)
und Oliventapenade*

€ 12,80

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken

an Cranberry - Vinaigrette und Rucola

€ 11,80

Zarte Tranchen vom Grillbraten (gegrillt über heimischen Buchenholzfeuer)

nach Zellerskopfsart mit Bergkräuterschmand

und frischem Baguette

€ 10,80

Vitello tonnato an Salatgarnitur⁴

hauchdünnes Kalbfleisch an Thunfischcreme mit Kapernäpfel

und frischem Baguette

€ 10,80

Suppe

Mandelrahmsuppe mit gerösteten Mandeln und Safran

€ 5,80

Süßkartoffel Crèmesuppe mit grünem Apfel

€ 5,80

Salat

Beilagensalat an Balsamicodressing⁴
€ 4,30

Großer Beilagensalat an Balsamicodressing⁴
€ 7,10

Feldsalat im Walnussdressing mariniert
– mit karamellisierten Nüssen
€ 8,30 oder

– mit zart rosa gebratener Barbarie Entenbrust
€ 16,80

Salat „Savage“
Hirschkalbsrückenmedaillons (180 g)
mit Preiselbeerbutter auf Feldsalat an Balsamicodressing⁴
€ 18,90

Appetizer

Zellerskopf Gedeck (Baguette mit Butter) € 1,80

Oliven Gedeck (Baguette Kalamata Oliven⁵) € 3,80

Tapenaden Gedeck (Baguette mit Tapenade⁵) € 3,80

Vegetarisch

Risotto mit gegrilltem mediterranem - Gemüse
(Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika)
€ 13,80

Walnussknödel auf Gorgonzolasofse mit gebratenen Waldpilzen
€15,50

„Chia - Burger“ (Vegan)

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

Für unseren kleinen Gast

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites
€ 6,50

Nürnberger Rostbratwürstchen²³ mit Bratkartoffeln
€ 6,20

Chicken Wings mit Pommes Frites
€ 6,80

Hauptgericht

„Unsere Schlemmerpfanne“

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsoße und Spätzle
€ 16,50

„Trio vom Wild“

Medaillons vom Reh, Hirsch und Wildschwein
mit Rosenkohl und Kartoffelspirale
€ 22,80

Geschmorte Rinderbäckchen

an Schattenmorellen- Jus auf Süßkartoffelpüree
€ 18,50

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

Barbarie Entenbrust

an Backpflaumensoße und Pastinaken - Kartoffelpüree
€ 19,90

Schnitzel „Wiener Art“

mit Steakhouse-Dommes

€ 12,80

dazu Champignons - Rahm - Soße € 2,50

Fisch und Meer

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

Forelle Müllerin (ohne Mittelgräte)
in Mandel-Butter gebraten und Petersilienkartoffeln
€ 15,80

Steinbeisserfilet
auf Belugalinsen-Gemüse an Beurre-blanc
€ 19,50

Beilagen

Winterliches Gemüse	€ 4,00
Pommes Frites	€ 3,00
Bratkartoffeln	€ 3,00
Kartoffel-Gurkensalat	€ 3,00
Bandnudeln	€ 3,00
Petersilienkartoffeln	€ 3,00
Süßkartoffelpüree	€ 3,00

Dessert

*Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster (Wartezeit ca. 25 Minuten)*

€ 8,90 für 1 Person

€ 14,80 für 2 Personen

*Warmes Kompott von Marillen
überbacken mit Holunderblüten - Zabaglione und Pistazieneis*

€ 7,20

Zflaumen 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
Glühwein	€ 3,50

Bier

Vom Fass

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

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	€ 3,90
Braustüb'l Pils alkoholfrei	0,33l	€ 2,80
Braustüb'l Craftbier India Pale Ale (fruchtig, herb)	0,33l	€ 4,80

Apfelwein 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	€ 36,00
2016er Weißburgunder, trocken Neef-Emmich, Westhofener	0,75l	€ 36,00
2016er Sauvignon Blanc, trocken Bischel	0,75l	€ 38,00
2016er Grauburgunder Kabinett, trocken Salwey	0,75l	€ 36,00
2016er Lugana DOC Bertagna, Italien	0,75l	€ 36,00

Wein

Rosé

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

2016er Rosé Chateau Mesclances Cotes de Provence , Frankreich 0,75l € 36,00

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 € 39,00

2015er Spätburgunder, trocken Tradition Künstler 0,75l € 45,00

2015er Rosso di Montalcino Il Poggione Italien 0,75l € 48,00

2015er Cuvée Prestige Chateau Planères 0,75l € 34,00

2015er Rosso Shiraz Coppola 0,75l € 46,00

(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