

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei
Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg 13,50

Kraftbrühe vom Tafelspitz,
Markklößchen, Gemüsestreifen
Beef consommé, bone marrow dumplings, vegetable strips 13,50

Krustentiercremesuppe,
confierte Garnelen
Cream of shellfish soup, confit prawns 14,00

Eingelegte Zucchini,
Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten, Rucola
Marinated zucchini, fresh goat cheese, sun-dried tomatoes, arugula 18,00

“Zeller’s Pastrami Sandwich”
Geröstetes Foccacia, hausgeräucherte Pastrami, Senfmayonnaise,
Gurkenrelish, eingelegte rote Zwiebeln, Wachtelei
*“Zeller’s Pastrami Sandwich” toasted focaccia, house-smoked pastrami,
mustard mayonnaise, pickle relish, pickled red onions, quail egg* 19,00

“Gnocchetti di Sardi”
Salsicciasugo, Peccorino
“Gnocchetti di Sardi” salsiccia sugo, peccorino 19,00

Lachstatar,
Blumenkohl, Radieschen, Wasabimayonnaise
Salmon tartare, cauliflower, radish, wasabi mayonnaise 21,00

Vegetarisch/Vegetarian

Spinatknödel,
braune Butter, frische Pilze, Grana Padano
Spinach dumplings, brown butter, fresh mushrooms, grana padano 21,00

Blumenkohl-Kartoffel-Curry, 
gebratener Tofu 22,00
Cauliflower - potato curry, pan-fried tofu

Alle Preise sind in Euro

Fisch und Fleisch / Fish and Meat

Kahler Topf

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln

3 small pork fillets with mushrooms,

buttered peas, roasted potatoes with ham and onions

29,50

Hähnchenbrust,

Massaman Curry, Jasminreis

Chicken breast, massaman curry, jasmine rice

32,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,

Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln, Salat

Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onions, salad

35,00

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,

Pfefferrahmsoße, Marktgemüse, handgeschabte Spätzle

Loin steak of Swabian-Hall country pork,

pepper cream sauce, market vegetables, hand-scraped swiss noodles

33,00

Rumpsteak vom Weiderind,

geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln mit Speck & /Zwiebeln, Salat

Rumpsteak with stewed onions, roasted potatoes with ham and onions, salad

36,00

Geschmorte Lammschulter,

Bohnengemüse, Kartoffelgratin,

Braised lamb shoulder, green beans, potato gratin

36,00

Doradenfilet,

Fregula-Nudeln, Fenchel, Kräuteröl

Sea bream fillet, fregula pasta, fennel, herb oil

38,00

Lachsfilet,

Spinat, Zitronen-Kapernsoße, Risolée kartoffeln

Salmon fillet, spinach, lemon-caper sauce, rissole potatoes

38,00

Filetspitzen vom Weiderind,

feine Bandnudeln, Pfifferlinge, Zuckerschoten

Pasture-raised beef tenderloin tips,

fine ribbon pasta, chanterelles, sugar snaps

39,00

Alle Preise sind in Euro

Dessert/ dessert

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

7,50

Affogato al caffè, espresso with vanilla ice cream

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

wahlweise Zwetschge, Himbeere, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco,

at your choice plum, raspberry or passion fruit

8,50

Dunkles Schokoladenmousse im Glas serviert, Mirabellenkompott

Dark chocolate mousse served in a glass, mirabelle compote

12,50

Crème Brûlée, Himbeersorbet

Crème brûlée, raspberry sorbet

14,00

Allerlei von Zwetschge und Vanille

Variation of plum and vanilla

15,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Selection of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

17,00

Dessertweine

2021 Muskat Ottonel Auslese edelsüß

Weingut Kracher/Burgenland/Österreich

5cl

6,50

2018 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl

6,50

After Dinner drink!

Espresso Martini **“Zellers Style”**

Hausgemachter Kaffeelikör/Wodka/Espresso

10cl

9,80

Alle Preise sind in Euro