

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Salate

Vorspeisensalat
mit French- oder
Joghurtdressing 4,90

Blattsalate
mit French- oder
Joghurtdressing 3,90

**Blattsalate in Limonen-
Joghurtdressing**
mit Riesengarnelen und
Weißbrot 16,90

American Salad
mit Cocktaildressing
Rinderfiletstreifen, Speck und
Weißbrot 16,90

Das Besondere vorweg

Hummercreme
mit hausgemachten
Lachsnockerl 6,90

Creme von Topinambur
mit Schweinefiletspieß 6,00

So schmeckt der
Winter!
Schlumberger
White Secco

Glas 10 cl 3,30

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
mit Trüffelöl auf mariniertem
Ruccola, Parmesanspäne
und Weißbrot 9,90

**Hausgemachte
Steinpilzmaultäschle**
mit feiner Käsesauce
gratiniert 8,50

Vitello Tonnato:
zartes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce 9,50

Hausgebeizter Wildlachs
mit Kartoffelpuffer
und Salatbouquet 8,50

**Vorspeisenteller
„Best of ZELLER“**
Potpourri aus
verschiedenen Vorspeisen,
kreativ zusammengestellt
durch den Küchenchef 10,90

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Aus Fluss & Meer

Seeteufelscheiben

mit Safranschaum,
Vanille-Kirschtomaten und
Basmatireis 19,50

Pochiertes Lachsfilet

auf gebratenen Nudeln
mit pikantem
Wokgemüse 12,90

Fleischlos, aber nicht reizlos!

Schwäbische Kässpätzle

mit Röstzwiebeln
und Blattsalaten 8,50

Hausgemachte Steinpilzmaultäschle

mit feiner Käsesauce
gratiniert 10,90

Unsere Fische schwimmen am Liebsten in ...

zooger Riesling Kabinett

0,1 / 2,90 0,2 / 4,90

Unsere Philosophie

*Bei der Verwendung von Lebensmitteln
setzen wir auf die eigenen naturbelassenen
Geschmacksträger und verwenden
absolut keine Zusatzstoffe.*

„Gut Ding will Weile haben.“

*Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn einzelne
Gerichte länger dauern – doch frische Küche
braucht ihre Zeit.*

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Hauptsachen

„Züricher Geschnetzeltes“

vom Kalb in Rahm
mit hausgemachtem
Berner Rösti 14,90

Steak vom Iowa Longhornrind (300 g)

an dreierlei Kartoffeln mit
gebratenen Maiskolben 25,90

Düsseldorfer Senfrostbraten

in einer Senfzweibelkruste
mit Röstkartoffeln 16,90

Königsbrunner Schlemmerteller

mit zarten Schweinefilets
auf Schwammerlrahmsauce,
marktfrischem Gemüse
hausgemachten Spätzle 14,90

*Zum Rind passt doch
am Besten ein ...
2008er Blaufränkisch
Deutschkreuz – Österreich
fruchtig, würzig, rassig*

0,1 / 2,50 0,2 / 4,90

Feiner Sauerbraten

mit handgedrehten
Semmelknödeln dazu
Preiselbeeren 12,90

Pikantes Rindergulasch

mit hausgemachten
Butterspätzle 11,90

Wiener Schnitzel

das klassische Kalbsschnitzel
zart in Butter gebraten
mit knusprigen
Röstkartoffeln 13,90

Maishähnchenbrust in

Mumbai-Curryrahm
mit Duftreis 12,50

**Gerne servieren
wir dazu einen
Beilagensalat 3,50**

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



Die Historie zum Josefsschnitzel

Das Josefsschnitzel wurde im Jahr 2002 von unserer Küche zu Ehren des Heiligen Josefs kreiert, dem Schutzpatron der Arbeiter, Handwerker, Zimmerleute und Schreiner.

Dieser feiert alljährlich am 19. März in ganz Bayern seinen Namenstag.

Die Königlich Bayerische Josefspartei mit derzeit über 6.500 Mitgliedern in über 30 Ländern weltweit, verfolgt als einziges Ziel, daß dieser Tag wieder zum **Feiertag in Bayern** erklärt wird, nachdem er 1969 von der bayerischen Regierung abgeschafft wurde.

Seit 2002 gibt es einen Ortsverband in Königsbrunn, der sich einmal im Monat hier bei uns trifft und derzeit über 300 Mitglieder zählt.

Neue Mitglieder sind jederzeit erwünscht!

Weitere Infos sowie den Mitgliedsantrag finden Sie zum Download unter www.kbjp-aichach.de
www.josefspartei-koenigsbrunn.de

**Brauchen Sie noch ein
passendes Geschenk?**



Geschenkgutscheine für einen Restaurantbesuch erhalten Sie an unserer Hotelrezeption.

Die Lieblinge unserer Gäste

Rinderkraftbrühe
mit Brätstrudel oder
Leberspätzle 4,50

**Gegrillte Kalbsleber
„Berliner Art“**
mit zweierlei Apfelingen,
Kartoffelpüree und
hausgemachter
Zwiebelmarmelade 15,90

Leberle „sauer“
in Balsamico-Rotweinjus
mit knusprigen
Röstkartoffeln 10,95

**Zu Ehren
des heiligen Josef
„Josefsschnitzel“**
gebackenes Schweineschnitzel
mit Röstzwiebeln und Allgäuer
Emmentaler überbacken,
dazu Röstkartoffeln 10,95

BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



**„ Ein Essen ohne
Dessert
ist wie ein Abschied
ohne Kuss.“**

**Süße Genüsse finden
Sie in unserer
Dessertkarte.**

**Das Beste
zum Schluß**

**Espresso in
„geistvoller Begleitung“**
mit einer Obstbrand-
Spezialität (2cl)
wahlweise mit Williams,
Himbeergeist, Kirschwasser,
Zwetschgenwasser oder
Marillenbrand 4,00

Brotzeiten

**8 Stück Bratwurst'l
vom Rost**
mit Sauerkraut,
Brot und scharfem Senf 7,50

Bayerischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und Brot 5,40

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Zwiebeln
und Brot 5,90

Kalter Braten
mit Meerrettich, Essiggurke,
Butter und Brot 7,40

**Gemischter Preßsack
weiß und rot**
mit Zwiebeln,
Essig, Öl und Brot 5,40

Zwei Paar Wiener
mit Brot
und scharfem Senf 4,60

Abgebräunter Leberkäse
mit Spiegelei
und Röstkartoffeln 8,50