

PRIVAT -  
BRAUEREI  
KELTENFÜRST

DITZINGEN

*Speisekarte*

**KeltenFürst**

Pub, Restaurant, Braugaststätte

Neun privat gebraute Biere  
Leichte und herzhaftes Küche

**Öffnungszeiten**

Montag bis Samstag  
16.00 - 24.00 Uhr

Sonntag  
Ruhetag

Feiertage wie entsprechender Wochentag

Korntaler Str.6 71254 Ditzingen

**Tel. 07156/ 1778177**

Reservierungen online:  
**[www.keltenfuerst.com](http://www.keltenfuerst.com)**

Unsere Gaststätte ist alarmgesichert

## Vorspeisen *(Suppen nur in der Winterzeit)*

<b>Gulaschsuppe</b> <sup>4,10</sup>	nur Rind & Kalb	6,90
<b>Tomatensuppe</b> <sup>4,10,24</sup>	mit Baguette	4,90
<b>Gebackener Camembert</b>	mit Preiselbeeren und kl. Salat	9,90
<b>Bruschetta</b> <sup>21</sup>	vier Brotscheiben in Olivenöl gebräunt, manierierte Tomatenwürfel	5,90

## Salate - täglich frisch

Unsere Salate machen wir täglich frisch, mit Lollo Rosso, Lollo Biondo. Dazu frisch gewürfelte Paprika, Tomaten, Salatgurken und geraspelte Karotten.

Gemischter Salatteller	Bunter Blattsalat	8,90
	mit Thunfisch <sup>23</sup>	11,90
	mit Putenbruststreifen <sup>25</sup>	12,90
	<small>24 Stunden mariniert in unserer KeltenFürst Marinade</small>	
	mit Schinken, Eier und Käse <sup>3,8,21,22,24</sup>	12,90
Ihr Dressing	mit Maultaschen <sup>22,26.</sup>	12,90
	Essig & Öl <sup>10</sup> oder Joghurt <sup>10,24</sup> oder Honig-Senf <sup>10,29</sup>	

### *Gesetzliche Liste der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe*

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 10 mit Süßungsmittel
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 15 chininhaltig

### *Zeichenerklärung Allergene*

- 21 a mit Weizen
- 21 b mit Gerste
- 21 c mit Roggen
- 21 d mit Hafer
- 21 e mit Dinkel
- 22 enthält Eier
- 23 Fisch
- 24 Milch / Laktose
- 25 Soja
- 26 Sellerie
- 27 Sesam
- 28 a Mandeln
- 28 b Haselnüsse
- 28 c Walnüsse
- 29. Senf
- a. enthält Sulfite
- b. enthält Gerstenmalz

Die Kelten waren bekanntermaßen Fleischesser. Deshalb haben wir diesem Thema besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Im KeltenFürst bekommen Sie nur hochwertiges Fleisch aus bester Herkunft so wie es auch unsere keltischen Vorfahren gewohnt waren. Die Schnitzel schneiden wir frisch vom Lachs, anatomisch vergleichbar mit dem Rumpsteak beim Rind. Unsere Schnitzel werden alle gebraten (nicht frittiert). Schnitzel „natur“ werden leicht in Mehl gewendet und sehen etwas kleiner aus als „paniert“, da sie sich beim Braten aufgrund der fehlenden Panade etwas zusammenziehen.

### *vom Schwein* bei uns ca. 220 Gramm vom Rücken natur oder paniert

Paniertes Schnitzel <sup>21,22</sup>	Wir panieren frisch mit Mehl, Ei und Semmelbröseln	10,90
Kelten Schnitzel <sup>21,24</sup>	mit Keltensauce (Weißwein-Sahnesauce mit frischen Champignons)	12,90
Braumeister-Schnitzel <sup>21,24,26</sup>	mit Käse überbacken und dunkler Bier-Rotweinsauce	13,90
Schnitzel Mozza <sup>22,24</sup>	überbacken mit Tomatensauce und Mozzarella	14,90
Cordon Bleu <sup>21,24,26</sup>	gefüllt mit Schinken und Käse <sup>1</sup> und dunkler Bier-Rotweinsauce <sup>a</sup>	14,90
Spare Ribs <sup>1</sup>	ca. 500 gr. Portion Spare Ribs mit gutem Fleischanteil und <b>Pommes</b>	17,90

### *vom Kalb*

Wiener Schnitzel <sup>21,22</sup>	paniert, mit Zitrone Preiselbeeren auf Wunsch gratis	19,90
-----------------------------------	---	-------

### *von der Pute*

Putenschnitzel „natur“ oder paniert <sup>21,24</sup>	mit Keltensauce (Weißwein-Sahnesauce mit frischen Champignons)	11,90
Putenschnitzel Palermo-Art <sup>21,24</sup>	Panade mit Petersilie und Pecorino Käse	13,90

### *vom Rind*

	aus dem Rücken geschnitten - bestens paniert	
Rumpsteak	200 Gramm 300 Gramm	16,90 25,90
Zwiebelrostbraten <sup>21b,22,4.a</sup>	mit <b>Spätzle</b>	19,90
Keltenspieß	mit Zwiebel, Paprika mit <b>Pommes</b>	20,90



## Pizza

### alle mit Tomatensoße und Mozzarella

Salamix <sup>21,24,3,2</sup>	Salami	8,90
Spica <sup>21,24,8,3</sup>	Hinterschinken, frische Champignons	9,90
Teutates <sup>21,24,8,3,2</sup>	Hinterschinken, Salami, Paprika, frische Champignons	10,90
Salsiccia <sup>21,24,3,2</sup>	Pikante Salsiccia, Peperoni, Paprika	11,90
Atria <sup>21,23,24</sup>	Thunfisch, Zwiebeln	11,90
Quattro Formaggi <sup>21,24,3</sup>	4 verschiedene Käsesorten	13,90
Tudia <sup>21,24,3,2,8</sup>	Schinken, Champignons und Spiegelei	11,90
Kelten-Pizza <sup>21,24,3,2,8</sup>	Salsiccia und Pommes	12,90
Parma <sup>21,24,3,2</sup>	Parmaschinken und Parmesansplitter	14,90



## Elsässer Flammkuchen **dünn und knusprig aufs Holzbrett**

Orginal <sup>21,24</sup>	Rahm, Speck, Zwiebeln, Lauch, wenig Käse	10,90
Vegetarisch <sup>21,24</sup>	Rahm, frische Champignons, Paprika, Tomaten, Zucchini, wenig Käse	11,90
La Mer <sup>21,24</sup>	Rahm, Lachs, Thunfisch, Zwiebel, Lauch, wenig Käse	13,90

## Burger alle mit Pommes

### unsere Burger sind Köstlichkeiten im Brioche <sup>e,9</sup> Brötchen aus Prime-Beef-Patties

Chicken-Burger <sup>21,26,22,24,10,1</sup>	Crunchy Chicken Patty mit Käse überbacken, Salatblatt, Zwiebel und Cocktailsoße	14,50
Billy the Kid <sup>21,26,22,24,10,1</sup>	200 gr. bestes Rindfleisch Patty mit Käse, BBQ, Salatblatt, geschmälzten Zwiebel, Bacon	15,50
Pulled Pork <sup>21,26,22,24,10,1,2</sup>	BBQ-Soße, Cole Slaw, Salatblatt	16,50
Cowboy-Burger <sup>21,26,22,24,10,1,2</sup>	200 gr. bestes Rindfleisch Patty & Pulled Pork mit geschmelzten Zwiebeln, Bacon, Käse, BBQ-Soße, Cole Slaw, Salatblatt	19,50
Kelten-Burger <sup>21,26,22,24,10,2,27</sup>	340 gr. bestes Rindfleisch Patty mit Käse, Salatblatt BBQ-Soße, geschmälzten Zwiebeln, Bacon, Tomatenscheibe im Giant-Sasam-Bun	19,50

## Beilagen

Kräuterbutter <sup>24</sup>	0,80
Geschmälzte Zwiebeln	1,90
Kroketten <sup>5</sup>	3,20
Pommes Frites <sup>5</sup>	3,00
Spätzle <sup>21,22</sup>	3,70
Beilagen Salat <sup>10</sup>	3,90
Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>	4,50
Gemüserösti	4,50
Kartoffelrösti	3,70

Unsere Soßen sind hausgemacht - aus natürlichen Zutaten - und beinhalten  
u.a. sowohl hochwertigen Wein als auch dunkles irisches Bier.

## Deutsche & Internationale Küche

Brezel <sup>21</sup> / Butterbrezel <sup>21</sup>		1,50/2,00
Folienkartoffel mit Salat <sup>21,11,23</sup>	mit Sauerrahm und frischen Kräutern	9,90
	mit zusätzlich Putenbruststreifen oder	11,90
	mit zusätzlich Räucherlachs	11,90
Wurstsalat <sup>21,10</sup>	Qualitätslyoner von der Landmetzgerei Leutz, mariniert mit unseren KeltenFürst-Zutaten, auf grünem Salatbett, Zwiebeln, Gurken und Baguette	9,90
	dazu Käse extra	+ 1,20
	dazu Bratkartoffeln	+ 4,50
Schwabenteller <sup>21,10</sup>	Maultäschle & Fleischküchle mit geschmälzten Zwiebeln, Spätzle und dunkler Bier-Rotweinsöße <sup>a</sup>	11,90
Käsespätzle <sup>21,22,24</sup>	Hausgemacht mit Käse und Röstzwiebeln	9,90
Rösti-Teller <sup>21,10,23,5</sup>	Kartoffel- und Gemüserösti mit Räucherlachs und Kräuterschmand-Dip	12,90

## Aus der Eisenpfanne

Keltenpfanne <sup>21,26</sup>	Mix aus Schwein, Pute, Pulled Pork, <b>Bratkartoffeln</b> und dunkler Bier-Rotweinsöße	19,90
Schwäbische Pfanne <sup>21,26</sup>	Mix aus Frikadellen und Maultaschen, <b>Bratkartoffeln</b> und dunkler Bier-Rotweinsöße	19,90
Mixed-Grill <sup>21,26</sup>	Mix aus Kalb, Rind und Pute, <b>Bratkartoffeln</b> und dunkler Bier-Rotweinsöße	23,90