

VORSPEISEN

Ziegenkäse mit Bergblütenhonig überbacken

auf Baguette, bunte Sommersalate

Vorspeise 10,80 € Hauptgericht 13,80 €

Beef Tartar

an marinierten Blattsalatbukett, Zwiebeln,
Butter und Toast

10,90 €

Bunter Beilagensalat vom Büffet

5,50 €

SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit Bergkäseflädle und Gartenkräutern

4,90 €

Aufgeschlagenes Kürbisrahmsüppchen

mit Kernöl und gerösteten Kernen

5,80 €

SALATE

"Steirer Salat"

Bunte Salatcreation mit gebackener Hähnchenbrust, Kernöl und Baguette

14,90 €

"Schloss Salat"

mit Streifen vom Roastbeef, Mozzarellasticks, Sauerrahm und Baguette

15,90 €

ALLGÄUER KLASSIKER

Hausgemachte Kässpätzlen

mit vier verschiedenen Käsesorten,
Schmelz- oder Röstzwiebeln, bunter Salat vom Büffet
12,90 €

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites und Preiselbeeren
vom **Schwein** 14,90 €
vom Allgäuer **Milchkalb** 20,90 €

"Bergler Pfännle"

Schweinerückensteak, Fleischpflanzerl, Bratwürste
und Spiegelei auf herzhaften Bergkäse-Bratkartoffeln
17,90 €

SCHMANKERL VOM HEIMISCHEN RIND

Zwiebelrostbraten rosa gebraten

mit Kässpätzlen und krossen Zwiebeln
25,80 €

Pfeffersteak (250 g)

vom heimischen Rind an feinsten Pfefferrahmsauce
mit Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln
27,90 €

Bayerischer Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel
17,50 €

"Stadel-Burger"

mit 200 g gegrillten Rinder Patty, Bergkäse, BBQ-Sauce, Rösti, Röstzwiebeln
Gurken, Tomaten, Pommes frites und Sauerrahm
18,90 €

EMPFEHLUNGEN VOM CHEF

Zartes Hirschragout

mit Speckrosenkohl, Preiselbeeren und Butterspätzle
16,90 €

Hausgemachte Krautroulade (Vegetarisch)

mit Schmelzzwiebeln und Salat umlegt
14,80 €

Putensteak vom Grill (250g)

mit Pommes frites, Marktgemüse und Kräuterbutter
18,90 €

Filetpfännle "Schloss"

Schweinefilet vom Grill mit Rahmsauce,
Kässpätzchen, Röst- und Schmelzzwiebeln
18,90 €

Lachsfilet vom Grill unter Spinat-Käse-Kruste

an Sauce Bearnaise mit Rosmarinkartoffeln und Mandelbrokkoliröschen
21,00 €

Schweinebraten frisch aus dem Rohr

mit Dunkelbiersauce, Serviettenknödel und Blaukraut
€ 14,90

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“
Familie Rießland

Für die Änderung der Beilage berechnen wir zwischen 1,00 € - 2,50 € je nach Umbestellung.

DESSERTS

3 Stück Apfelküchle

in Zimt- und Zucker mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne
7,50 €

Schokotörtchen

mit flüssigem Kern auf beschwipsten Kirschen mit Vanilleeis
7,50 €

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte!

Unsere Allergenen Liste
finden Sie hier!



Sonntag & Montag Ruhetag

BROTZEIT

Schweizer Wurstsalat

Lyoner, Bergjausekäse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

€ 8,90

-auch nach 21 Uhr noch möglich-

"Strammer Max"

Bauernbrot mit gekochtem Schinken, Butter, Essiggurken und 2 Spiegeleiern

€ 9,50

Schinken-Käse-Variation

wie sie der Chef gern mag mit Bauernbrot

€ 12,80

Besuchen Sie uns auch mal in Kempten

Wirtshaus Korbinian

Wiesstrasse 29

87435 Kempten

Telefon: 0831-59035900

info@korbinian-kempten.de

www.korbinian-kempten.com

WOCHENKARTE

Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube
und frischem Baguette
€ 5,50

Wildschweinbraten
an feiner Wildsauce, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten
€ 18,50

Salatteller Italia
großer bunter Salatteller mit gebackenen Mozzarella-Sticks,
Preiselbeeren und frischem Baguette
€ 14,90

Schnitzel „Räuber Art“
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites,
Paprikasauce und Salat vom Buffet
€ 15,90

Gebackener Wildlachs
mit Kartoffelsalat und Remouladensauce
€ 13,90

DESSERTEMPFEHLUNG

Gefüllter Palatschinken
gefüllt mit Waldbeerenragout, Schokoladeneis und Sahne
€ 7,90