

Allgäuer Schmankerln

Allgäuer Leber-Knödelsuppe 4,80

Allgäuer-Bergkäsesuppe mit Brotwürfelchen 4,90

Kraut-Schupfnudeln mit Speck^{*3,4,10} 12,80
Gemischter Salat^{*3}

Hausgemachte Leberknödel an Specksauce^{*3,4,10} 12,80
Bratkartoffeln und Sauerkraut^{*3,4,10}

~ Auf Vorbestellung ~

Mit Korbinian glaciert Schweinshaxe 14,90
Kartoffelknödel^{*2,3} und *Sauerkraut*^{*3,4,10}

Bier-Krustenbraten an Korbiniansauce 14,90
Schweinebauch mit Allgäuer Käsespätzle
und Schmelzzwiebeln
Gemischter Salat^{*3}

Allgäuer Senner-Pfännle 19,80
Medaillons vom Schweinefilet
mit Bratkartoffeln und Speck-Bohnen^{*3,4,10}

Aus heimischer Jagd

Hirschragout „Allgäuer Art“ 21,80
mit gebratenen Brotwürfelchen und Speck
Hausgemachte Spätzle und gemischter Salat^{*3}

Apfelküchlein 5,20
In Bierteig gebackene Apfelringe
mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne

„En güeta“

Allgäuer Bierspezialität vom Faß

Korbinian Dunkel

0,3l 2,80

0,5l 4,60

Korbinian Dunkel

Das ist Allgäu pur und damit eine echte Allgäuer Bier-Spezialität!

Eingeweihte sagen, so schmeckt das Allgäu.

*Noch in den 20er-Jahren war dunkles Bier das im Allgäu
am meisten getrunkene Bier.*

*Tatsächlich ist Korbinian Dunkel eines der bekömmlichsten und
magenfreundlichsten Biere. Grund: die milde Röstung des Brau-
malzes und die außergewöhnlich lange Kaltlagerung bei nur 0 °C.*

*Nach alt-überlieferten (und gut gehüteten!) Rezepturen wird
dieses Bier nun seit über 500 Jahren gebraut – und jedes Jahr
wächst die Fan-Gemeinde.*

*Stammwürzegehalt: 12,5%,
Alkohol: 5,2%*

Als Digestif empfehlen wir:

Hallertauer Hopfengold

56% 2cl 3,20

Ein starker Tropfen mit würzigem Hopfen

Gebirgsenzian, eisgekühlt

38% 2cl 1,80

Holzfass Enzian

40% 2cl 2,80

*Aus der Wurzel des gelbblühenden Gebirgsenzians
gebrannt und im Eichenfass gelagert*