

Die Kelterstube feiert 25 Jahre

Viel ist derzeit von der Wiederentdeckung der regionalen Küche zu hören. Die Kelterstube pflegt diese Tradition schon seit ihrer Eröffnung im Jahr 1985. Dafür bürgt Küchenchef Michael Sing, der als gelernter Metzger und Koch zum Gründungsteam des gemütlichen Lokals gehörte, das zu einer Korber Institution geworden ist. In die Kelterstube geht



man, um nette Leute

zu treffen und um gut zu essen.

Die Kelterstube ist stolz darauf, dass ihre schwäbischen Spezialitäten so viele Freunde gefunden haben. Es gibt vom Küchenchef selbst gemachte Bratwürste und Maultaschen, hier wird der Kartoffelsalat täglich frisch gemacht. Unsere bunten, marktfrischen Salate werden sehr geschätzt, und auf unserer wechselnden Wochenkarte lässt sich immer wieder Neues entdecken.



*Unseren Gästen sagen wir:
Herzlich willkommen in der Kelterstube –
gut essen in behaglicher Atmosphäre.
Und das seit 1985.*



Auch wer einfach auf ein Getränk vorbeikommen möchte, ist in der Kelterstube genau richtig. Bei unseren Fassbieren ist für jeden etwas dabei: König Pilsener, Geislinger Kellerpils, Franziskaner Weißbier oder unser Renner: Zwick'l Kellerbier aus Bayreuth. Als obergärige Flaschenbierspezialität das Karg Weißbier vom Staffelsee.

Unsere Weinkarte

bietet eine repräsen-

tative Auswahl von

Korber, Remstaler und anderen Württemberger Weinen.



Mitgliedsbetrieb der

**REMSTAL
ROUTE**



Texte: Jochen Fischer

www.kelterstube-korb.de

Winnender Straße 31/2 · 71404 Korb · Telefon: 07151-36755

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 16.00 - 1.00 Uhr,
Samstag 10.00 - 1.00 Uhr, Sonntag/Feiertag 10.00 - 24.00 Uhr



*Gut essen in
behaglicher Atmosphäre*

Unser Jahreskalender



1985 bis 2010

25 Jahre – Wir feiern Jubiläum

Unser Jahreskalender

März

Gut schwäbisch

So wird in der Kelterstube seit 25 Jahren gekocht. Natürlich mit hausgemachten Spätzle und täglich frisch angemachtem Schwäbischen Kartoffelsalat.



Juni

Vielfältige Maultaschen

Ein Klassiker der guten Schwäbischen Küche, von uns mit verschiedenen Füllungen hausgemacht. Und natürlich nach Wahl: in der Brühe, geschmälzt, gebraten.



Oktober

Schwäbisch Saures

Im herzhaft Schwäbischen Herbst gibt es Saures. Schwäbische Klassiker wie Saure Kutteln und Saure Nierle; auch ein feinwürziger Sauerbraten darf nicht fehlen.



April

Aus Fluss und Meer: Fisch

Gesund, leicht und frisch. Fisch ist genau das Richtige im Frühjahr. Probieren Sie unsere Matjesfilets nach Hausfrauenart und unsere selbst geräucherten Forellen.



Juli & August

Leichte Sachen: Sülzen und Salate

Wer sagt denn, dass Salat immer nur eine Nebenrolle spielen muss. Sommerliche Salate sind eine vollwertige kleine Mahlzeit. Und unsere hausgemachten Sülzen schon längst mehr als ein Geheimtipp.



November

Wild aus heimischer Jagd

Waidmannsdank. Wenn die Tage kürzer werden, darf man es sich bei Tisch gut gehen lassen. Wild kommt bei uns als Braten und als Ragout auf den Tisch, begleitet von unseren hausgemachten Spätzle und Semmelknödel.



Mai

Zarter Spargel

Weißer Spargel ist die Königin unter den Gemüsen und der kulinarische Höhepunkt des Wonnemonats. Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Spargelvariationen überraschen.



September

Allerart Schnitzel

Das lässt man sich gerne schmecken. Saftige Schnitzel von Schwein und Pute, paniert, natur oder mit raffinierten Saucen, dazu unsere Beilagenklassiker.



ganzjährig

Der Korber Teller

Unser Jubiläumsangebot. Ein saisonal wechselndes Gericht inklusive einem Viertel Korber Wein zum Jubiläumspreis von 12,50 Euro. Lassen Sie es sich schmecken.

