



# Kelterstube

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

Die Kelterstube hat sich seit 1985 einen sehr guten Ruf für ihre klassisch schwäbische Küche erarbeitet. In dieser Tradition sehen wir uns auch für die Zukunft: gut essen und schöne Stunden genießen in gastlicher Atmosphäre.

## **Herzlich willkommen in der Kelterstube**

Regionalität liegt uns am Herzen, bei der Auswahl unserer Produkte, Getränke sowie unseren Angeboten. Dafür arbeiten wir mit verlässlichen Partnern aus der näheren Umgebung zusammen.

### **Bitte beachten Sie unsere Küchenzeiten**

Mittwoch bis Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr  
und Dienstag bis Sonntag von 17:30 bis 21:00 Uhr (an Sonn- und Feiertagen bis 19:00 Uhr)

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir Ihnen eine kleine Mittagstischkarte an.  
Samstags und sonntags können Sie das gesamte Speisenangebot genießen.

Wenn Sie uns mit einer größeren Gruppe besuchen möchten oder falls wir eine Feierlichkeit in unseren Räumen für Sie ausrichten dürfen, schicken Sie uns gerne eine Anfrage per Email an [kelterstube-korb@t-online.de](mailto:kelterstube-korb@t-online.de) oder sprechen Sie uns persönlich an.

# Speisekarte

## Aus der Suppenküche

---

Flädlesuppe	6,00€
Maultaschensuppe	7,00€
Unsere Zwiebelsuppe - klassisch überbacken mit Toast und Käse	7,00€

---

## Kleinigkeiten und Vesper

---

Wurstsalat, reichlich garniert und mit Bauernbrot serviert	14,50€
- schwäbisch, mit Schwarzwurst	
- Schweizer, mit Emmentaler Käse	
Griebenschmalz, reichlich garniert und auf knusprigem Bauernbrot serviert	6,50€
Schwäbischer Beilagensalat, bunt gemischt mit unserem Kelterstübendressing	
- als kleine Portion	7,00€
- "a bissle mehr"	9,00€
Großer, bunt gemischter Salat, mit unserem Kelterstübendressing und Bauernbrot serviert	
wahlweise mit gebratenem	
- Maultaschenstreifen	17,50€
- Putenbruststreifen	17,50€
- Roastbeefstreifen	19,50€

---

## Kelterstuben-Klassiker

---

Unsere Maultaschen, klassisch schwäbisch in liebevoller Handarbeit gerollt	
- aus der Brühe mit feiner Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	16,50€
- "geschmälzt" mit dunkler Soße und Schmorzwiebeln	16,50€
- geröstet mit Ei und Petersilie	16,50€
"geschmälzte" und geröstete Maultaschen werden mit gemischtem Salat serviert	

---

Schwäbischer Linsenteller, serviert mit einem Paar Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle	15,50€
---	--------

---

Saure Kutteln nach schwäbischer Tradition, serviert mit hausgemachten Röstkartoffeln	16,50€
---	--------

---

## Vom Schwein

---

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,50€
--	--------

---

Jägerschnitzel mit Speckwürfeln und frischen Champignons, serviert mit Spätzle und gemischtem Salat	20,50€
--	--------

---

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat	23,50€
---	--------

---

Remstaler Filetpfännle mit Schweinemedallions und frischen Champignons, serviert mit Spätzle und gemischtem Salat	24,50€
--	--------

---

**Wir berechnen für unsere hausgemachten Soßen bei zusätzlicher Bestellung  
1,50€ pro Portion.**

**Gerne servieren wir Ihnen von den meisten Gerichten auch eine kleine Portion.  
(Bei Gerichten als "kleine Portion" ziehen wir 3,00€ ab.)  
Sprechen Sie uns bitte einfach an.**

## Vom Kalb

---

Kalbsrahmschnitzel in hausgemachter Rahmsoße,  
serviert mit Spätzle und gemischtem Salat 23,50€

---

Original "Wiener Schnitzel",  
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat 24,50€

---

## Vom Rind

---

Schwäbischer Zwiebelrostbraten,  
serviert mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 29,50€  
serviert mit Bauernbrot 21,50€

---

Rosa gebratenes Rumpsteak,  
serviert mit Kroketten, Cognac-Pfefferrahmsoße und gemischtem Salat 33,50€

---

## Von der Pute

---

Putenschnitzel paniert,  
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat 19,50€

---

Putensteak natur gebraten,  
serviert mit Kroketten, Kräuterbutter und gemischtem Salat 19,50€

---

## Vegetarische Gerichte

---

Käsespätzle  
serviert mit feiner Zwiebelschmelze und gemischtem Salat 16,50€

---

Gebackener Camembert,  
serviert mit frittierter Petersilie und gemischtem Salat 14,50€

---

## Gerichte für unsere kleinen Gäste

---

Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise	5,50€
Portion hausgemachte Spätzle mit Soße nach Wahl	5,50€ +1,50€
Kleine Käsespätzle serviert mit feiner Zwiebelschmelze und kleinem gemischtem Salat	13,50€
Unsere Maultaschen aus der Brühe mit feiner Zwiebelschmelze und kleinem Kartoffelsalat	13,50€
Kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit Pommes frites und kleinem gemischtem Salat	15,50€

---

## Etwas Süßes

---

Heiße Apfelküchle, serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	10,50€
Traditioneller Kaiserschmarrn mit Rosinen, serviert mit Apfelmus und Zwetschgenröster	11,50€
Gemischtes Eis (Vanille, Schoko, Erdbeer) serviert mit Sahne und Früchten wahlweise mit Eierlikör hausgemachtem Rumtopf	8,50€  +2,50€

---

**Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an,  
Wir helfen Ihnen gerne weiter.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie dem Ordner hinter der  
Theke entnehmen. Fragen Sie hierzu bitte das Servicepersonal.**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## Getränkekarte

<b>Bitterfelder Fruchtsäfte pur</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,50€</b>	<b>0,5l</b>	<b>6,00€</b>
-------------------------------------	-------------	--------------	-------------	--------------

---

Apfelsaft - klar oder naturtrüb -

---

Johannisbeersaft

---

Orangensaft

---

### Nektar pur

---

Maracujanektar

---

<b>Bitterfelder Fruchtsäfte als Schorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50€</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
---	-------------	--------------	-------------	--------------

---

### Wasser

---

Tafelwasser Classic	0,3l	2,80€	0,5l	3,50€
---------------------	------	-------	------	-------

---

Ensinger, classic oder still			0,5l	4,90€
------------------------------	--	--	------	-------

---

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,50€</b>	<b>0,5l</b>	<b>4,90€</b>
------------------------------	-------------	--------------	-------------	--------------

---

Süßer Sprudel

---

Cola/ Cola Zero / Fanta / Spezi

---

## Unsere Alpirsbacher Bierspezialitäten vom Fass

**0,3l 3,50€      0,5l 4,90€**

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Helles

Brillante, helle Goldfärbung mit feinporiger, fester Schaumkrone. Glanzfein filtriert. Feine Malzaromen und eine angenehme blumig-fruchtige Hopfennote runden den eleganten Körper wunderbar ab. Der Abgang ist absolut stimmig und harmonisch.

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Hefeweizen Hell

So naturtrüb seine typische Farbe, so ungetrübt der herrlich erfrischende Geschmack dieser feinperligen Weizenbier-Spezialität. Sein schäumendes Temperament hat seinen Ursprung in der naturbelassenen obergärigen Hefe und hochwertigen Weizenmalzen. Sein ausgeglichener Charakter macht es immer und überall zu einem spritzigen Hochgenuss!

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Hefeweizen Hell **alkoholfrei**

Der sportliche Kamerad unserer traditionellen Weizenbier-Spezialitäten sorgt für unbeschwerten Biergenuss der besonderen Art. Dass ihm der Alkohol mit großer Sorgfalt schonend entzogen wurde, tut seinem fruchtig-spritzigen Aroma keinerlei Abbruch: Prickelnde Frische und der typische Hefe-Duft sind die markanten Merkmale dieser isotonischen Besonderheit.

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Spezial (Export/Halbe)

Alpirsbacher Klosterbräu Spezial ist ein kraftvolles Klosterbier mit einem runden, vollmundigen Körper und einem ausgeprägten Charakter. Sein unverkennbares Markenzeichen: der besonders hohe Stammwürzegehalt. In seinem edel-malzigen Geschmack offenbart sich die ursprüngliche Seele unserer Biere.

---

### Alpirsbacher Kloster Zwickel

Die satte, goldene Farbe und der schneeweiße Schaum vermitteln genau das, was ein Zwickel vermitteln soll: hier steht ein geschmackvolles, leicht zu trinkendes Bier. Das dezente Hefearoma und die würzigen Hopfennoten in der Nase erinnern sofort an den letzten Spaziergang durch den Nadelwald. Der Antrunk ist cremig-weich und im Mund besticht das Bier durch seinen malzig-süßen, schlanken Körper. Die Hopfenbittere ist hier noch deutlich wahrnehmbar und macht die schmackhafte Zwickelerfahrung komplett.

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Pils

**0,3l 4,20€**

Quellfrisches, samtweiches Brauwasser von einzigartiger Güte, das im nahen Naturschutzgebiet Glaswaldwiesen entspringt, findet in unserem fein gehopften Pils seinen prickelnden Ausdruck. Alpirsbacher Klosterbräu Pils besticht durch seine hell-sonnengelbe Farbe und seinen typischen fein-herben Geschmack – dank feinstem Aromahopfen und ausgesuchter Braugerste.

## Flaschenbiere

**0,5l 4,90€**

---

### Alpirsbacher Kloster Dunkel

Kastanienfarben mit glanzklarer Optik und festem Schaum. Malzaromatische Duftnoten mit leichten Röst- und Karamellaromen und Anklängen an Nüsse und Trockenbeeren.  
Im Antrunk weich moussierend mit leichter Süße, an Zartbitterschokolade erinnernd.  
Es folgt eine zurückhaltende Bittere, die in einem malzigen Abgang endet.

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Kristallklar

Das kristallklare Weizen von Alpirsbacher Klosterbräu ist ein erquickender Schluck Schwarzwaldfrische. Wunderbar spritzig und prickelnd belebt es alle Sinne. Mit seinem fruchtig-frischen Geschmack und der fein perlenden Kohlensäure ist es eine echte Schwarzwälder Bierspezialität.

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Hefeweizen Dunkel

Waren die letzten Märzenbiere des späten Winters ausgetrunken, war in den Klöstern Erfindergeist gefragt: Ohne Kühlung konnten dann nur die fruchtig-frischen, obergärigen Biere gebraut werden. So entsteht auch heute noch eine besonders schmackhafte Weissbierspezialität:  
Die Alpirsbacher Kloster Weisse, das dunkle/ bernsteinfarbene Weizenbier

---

### Alpirsbacher Klosterbräu Pils alkoholfrei

**0,3l 4,20€**

Spritzig, leicht und kalorienarm: Unser hell goldenes Alkoholfrei garantiert im Vergleich zu unserem Spezial echten Biergenuss ohne Procente. Den Alkohol entziehen wir erst nach vollendeter Gärung und Lagerung, und das besonders schonend.  
So bleibt der typische Biergeschmack, mit würziger Hopfennote, voll und ganz erhalten.

---

## Aperitif

---

Winzersekt vom Weingut Singer - Bader,  
Rosé de Saignée extra trocken

**0,1l 6,50€**

---

Aperol Spritz

**0,2l 7,50€**

---

Lillet Wild Berry

**0,2l 7,50€**

---

Campari

**0,2l 7,20€**

wahlweise aufgegossen mit Soda Wasser oder Orangensaft

---



---

**Schnäpse der Fein-Brennerei Prinz** **2cl 4,20€**

---

Alte Williams Christbirne

---

Alte Haus-Zwetschge

---

Alte Kirsche

---

Feiner Hausschnaps - Marille

---

---

**Schnäpse vom Weingut Zimmerle** **2cl 4,20€**

---

Williams Christ

---

---

**Schnäpse vom Weingut Singer#Bader** **2cl 4,20€**

---

Williams Christ, Birnen Brand

---

Mirabellen Brand

---

---

**weitere Digestifs** **2cl 4,00€**

---

Ramazotti

---

Jägermeister

---

Malteser Aquavit

---

Grappa Bottega Fumé

---

## Warme Getränke

---

Tasse Kaffee	3,50€
Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	4,40€
Cappuccino	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Glas Tee, verschiedene Sorten	3,50€
+ 2cl Rum	+ 3,50€

---

## Weinschorle

	<b>0,25l</b>	<b>4,20€</b>	<b>0,5l</b>	<b>6,90€</b>
--	--------------	--------------	-------------	--------------

---

Weiß, Rosé oder Rot

---

**Unsere offenen Weine sowie Flaschenweine  
finden Sie in unserer separaten Weinkarte.**