



Kelterstube

LECKER ESSEN SEIT 1985

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

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

Von Dienstag bis Freitag bieten wir einen täglich wechselnden Mittagstisch 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 oder sprechen Sie uns persönlich an.

Speisekarte

Aus der Suppenküche

Flädlesuppe ⁹	4,50€
Maultaschensuppe ^{1,8,9}	5,50€
Unsere Zwiebelsuppe - klassisch überbacken mit Toast und Käse ^{1,6,8,9}	6,50€

Kleinigkeiten und Vesper

Wurstsalat, reichlich garniert und mit Bauernbrot serviert ^{1,3,4,8}	12,50€
- schwäbisch, mit Schwarzwurst	
- Schweizer, mit Emmentaler Käse	
Griebenschmalz, reichlich garniert und auf knusprigem Bauernbrot serviert	6,50€
Schwäbischer Beilagensalat, bunt gemischt mit unserem Kelterstübendressing ^{1,3,4,9}	
- als kleine Portion	5,50€
- "a bissle mehr"	7,50€
Großer, bunt gemischter Salat, mit unserem Kelterstübendressing und Bauernbrot serviert ^{1,3,4,8,9}	
wahlweise mit gebratenem	
- Roastbeef	16,50€
- Putenbruststreifen	14,50€
- Maultaschenstreifen	14,50€

Gerne servieren wir Ihnen Bauernbrot oder Baguette zu Ihren Salaten

Kelterstuben-Klassiker

Unsere Maultaschen, klassisch schwäbisch in liebevoller Handarbeit gerollt ^{1,3,4,8,9}	
- aus der Brühe mit feiner Zwiebelschmelze	14,50€
- "geschmälzt" mit dunkler Soße und Schmorzwiebeln	14,50€
- geröstet mit Ei und Petersilie	15,50€
alle Maultaschengerichte werden mit gemischtem Salat serviert	
<hr/>	
Schwäbischer Linsenteller, serviert mit einem Paar Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle ^{1,7,8,9}	14,50€
<hr/>	
Saure Kutteln nach schwäbischer Tradition, serviert mit hausgemachten Röstkartoffeln ^{1,3,4,5,8,9}	14,50€
<hr/>	

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit Pommes frites ^{1,3,4,5,8,9}	13,50€
dazu empfehlen wir einen gemischten Salat	5,50€
<hr/>	
Jägerschnitzel mit Speckwürfeln und frischen Champignons, serviert mit Spätzle und gemischtem Salat ^{1,3,4,9}	17,50€
<hr/>	
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{1,3,4,8,9}	21,50€
<hr/>	
Remstaler Filetpfännle mit Schweinemedallions und frischen Champignons, serviert mit Spätzle und gemischtem Salat ^{1,3,4,9}	19,50€
<hr/>	

**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.
Sprechen Sie uns bitte einfach an.**

Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel in hausgemachter Rahmsoße, serviert mit Spätzle und gemischtem Salat 1,3,4,9	21,50€
Original "Wiener Schnitzel", serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat 1,3,4,9	21,50€

Vom Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten, serviert mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 1,3,4,9	24,50€
serviert mit Bauernbrot	20,50€
Rosa gebratenes Rumpsteak , serviert mit Kroketten, Cognac-Pfefferrahmsoße und gemischtem Salat 1,2,3,4,7,9	28,50€

Von der Pute

Putenschnitzel paniert, serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat 1,3,4,9	16,50€
Putensteak natur gebraten, serviert mit Kroketten, Kräuterbutter und gemischtem Salat 1,3,4,9	17,50€

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle 1,3,4,8,9, serviert mit feiner Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	14,50€
Gebackener Camembert, serviert mit frittiertes Petersilie und gemischtem Salat	11,50€

Etwas Süßes

Heiße Apfelküchle, ^{1,2,4,7,9} serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	10,50€
Lauwarmer Schokokuchen ^{1,2,4,7,9} serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne	11,50€
Traditioneller Kaiserschmarrn, ^{1,2,4,7,9} serviert mit Apfelmus und Zwetschgenröster	11,50€
Gemischtes Eis (Vanille, Schoko, Erdbeer) serviert mit Sahne und Früchten	8,50€
wahlweise mit Eierlikör hausgemachtem Rumtopf	+2,50€

**Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an,
Wir helfen Ihnen gerne weiter.**

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, 5 mit Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 mit Farbstoff, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 chininhaltig

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Getränkekarte

Bittenfelder Fruchtsäfte pur 0,3l 4,20€

Apfelsaft - klar oder naturtrüb -

Johannisbeersaft

Orangensaft

Maracujasaft

Bittenfelder Fruchtsäfte als Schorle 0,3l 3,20€ 0,5l 4,50€

Wasser

Tafelwasser Classic 0,3l 2,50€ 0,5l 3,20€

Ensinger, classic oder still 0,5l 4,50€

Alkoholfreie Getränke 0,3l 3,20€ 0,5l 4,20€

Süßer Sprudel ⁵

Cola / Fanta / Spezi ^{7,8}

Unsere Alpirsbacher Bierspezialitäten vom Fass

0,3l 3,20€ 0,5l 4,50€

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 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 Klosterbräu Pils

0,3l 3,40€

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.

Aktien Brauerei, Landbier dunkel

Aktien Brauerei, Zwick'l

Flaschenbiere

0,5l 4,50€

Alpirsbacher Klosterbräu Hefeweizen Hell alkoholfrei

Der sportliche Kamerad unserer traditionellen Weizenbier-Spezialitäten sorgt für unbeschwertem 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 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 3,40€

Spritzig, leicht und kalorienarm: Unser hell goldenes Alkoholfrei garantiert im Vergleich zu unserem Spezial echten Biergenuss ohne Prozente. 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 5,90€

Aperol Spritz 7

0,2l 6,50€

Lillet Wild Berry

0,2l 6,50€

Campari 7

0,2l 6,20€

wahlweise aufgegossen mit Soda Wasser oder Orangensaft

Schnäpse der Fein-Brennerei Prinz	2cl	4,00€
--	------------	--------------

Alte Williams Christbirne

Alte Haus-Zwetschge

Alte Kirsche

Feiner Hausschnaps - Marille

Digestif	2cl	3,20€	4cl	4,80€
-----------------	------------	--------------	------------	--------------

Williams Christ, Weingut Zimmerle

Wachauer Goldmarillenlikör, Bailoni

Ramazotti

Jägermeister

Malteser Aquavit

Fernet Branca

Warme Getränke

Tasse Kaffee ☼	3,20€
----------------	-------

Espresso ☼	2,20€
------------	-------

Doppelter Espresso ☼	4,00€
----------------------	-------

Cappuccino ☼	3,50€
--------------	-------

Latte Macchiato ☼	3,50€
-------------------	-------

Glas Tee, verschiedene Sorten	2,80€
-------------------------------	-------

Weinkarte

Weinschorle 0,25l 3,80€ 0,5l 6,50€

Weiß, Rosé oder Rot

Offener Ausschank 0,1l 3,20€ 0,25l 6,50€
Weingut Singer - Bader

Sommerhauch Weiß,
trocken ausgebaut - leicht, mit viel Trinkfreude

Arctic Rosé,
halbtrocken ausgebaut - fruchtige, sommerliche Noten

DONAR Rotweincuvée,
feinherb ausgebaut - Cuvée aus Cabernet, Cabertin und Zweigelt

Offener Ausschank 0,1l 3,20€ 0,25l 6,50€
Weingut Schmalzried

MüRie Weißweincuvée,
halbtrocken ausgebaut - leichter Sommerwein

Schillerwein Rosé,
halbtrocken ausgebaut - fruchtig und erfrischend, feine Säure

Trollinger Korber Sommerhalde,
trocken ausgebaut - klassischer Trollinger von Korber Böden

Offener Ausschank 0,1l 3,80€ 0,25l 8,50€
Weingut Schwegler

RIESLING von den Parzellen,
trocken ausgebaut - Ein Spiel zwischen Würze und Mineralität

ROSÉ von den Parzellen,
trocken ausgebaut - leichter, unkomplizierter Rosé

ROT von den Parzellen,
trocken, teilweise im Barrique ausgebaut, Cuvée aus Trollinger, Zweigelt und Regent

Offener Ausschank 0,1l 3,50€ 0,25l 7,50€
Weingut Zimmerle

RIESLING,
trocken ausgebaut - kernige Säure aus Korber Weinbergen

TROLLINGER WEIßHERBST Rosé,
trocken ausgebaut - feine Säure, gut zum Essen und Trinken

ESSENZIELL Rot,
trocken ausgebaut - kräftiges Rotweincuvée

**Sollten Sie Interesse an einer Flasche Wein
von unseren ausgewählten Weingütern haben,
zögern Sie nicht, unser Servicepersonal anzusprechen.**