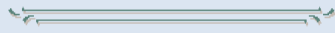


Allgäuer Schmankerl

Allgäuer Leber-Knödelsuppe 6,90

Allgäuer-Bergkäsesuppe mit Brotwürfelchen 7,80



Bayrisch Burger*2,3,8,9 14,80

Gebratener Leberkäs mit Spiegelei, Krautsalat,
Tomaten, Gurken, Salatblatt und Haussauce
Gebackene Kartoffelspalten

Kraut-Schupfnudeln mit Speck*3,4,10 18,90

Gemischter Salat

Hausgemachte **Leberknödel** an Specksauce*3,4,10 19,80

Bratkartoffeln und Sauerkraut

Bier-Krustenbraten an Korbiniansauce 22,50

Schweinebauch mit Allgäuer Käsespätzle
und Schmelzzwiebeln
Gemischter Salat*3

Medaillons vom Schweinefilet 29,80

mit Tomaten und Bergkäse überbacken
Kroketten*1 und gemischter Salat*3

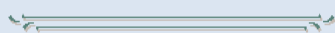
Hirschragout mit gebratenen Pfifferlingen 29,80

Kroketten*1 und Rotkraut

Auf Vorbestellung

Ofenfrische **Schweinshaxe** an Korbiniansauce 22,50

Kartoffelknödel*2,3 und Sauerkraut*3,4,10



Apfelküchlein 8,20

In Bierteig gebackene Apfelringe
mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne

„En güeta“

Allgäuer Bierspezialität vom Faß

Korbinian Dunkel

0,3l 3,60

0,5l 5,90

Korbinian Dunkel

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

Bier-Cocktail

Allgäuer Goaß

0,2l 3,90

Korbinian dunkel, Coca-Cola und Kirschlikör

Als Digestif empfehlen wir:

Hallertauer Hopfengold

56% 2cl 4,20

Ein starker Tropfen mit würzigem Hopfen

Gebirgsenzian, eisgekühlt

38% 2cl 2,~~

Holzfass Enzian

40% 2cl 4,80

Aus der Wurzel des gelbblühenden Gebirgsenzians
gebrannt und im Eichenfass gelagert