UNSERE SONNTAGS-SCHMANKERL

GASTHOF Kornbachtal

Was KLEINES vorne weg

Kräftige Galloway-Rinderbrühe
mit hausgemachten Leberknödeln
vom Galloway Rind
5,90 €

Hausgemachte
Kürbiscremesuppe
(zufällig vegan)
6,90 €

FLEISCHLOS - lecker

Waldpilz-Ricotta-Ravioli
mit winterlichem Gemüse &
Wacholderrahm
15,80 €

Jeder kennt ihn - jeder will ihn

Der Kornbachtaler Burger
vom Galloway Rind
in der Laugenecke
mit Salatgurke, Tomate, Blattsalat,
Emmentaler,
hausgemachtem BBQ-Dip & Pommes frites
17,50 €

Für die WILDEN

Wildburger vom Fichtelgebirgshirschen
in der Laugenecke
mit Salatgurke, Tomate, frittiertem Rucola,
Hirtenkäse, Preiselbeer-Dip & Pommes frites
18,50 €

Aus unserer BRATEN-Küche

Kornbachtaler Schlachtschüssel
Blut- & Leberwurst, Schweinebraten &
Dunkelbiersoße
dazu Kartoffelklöße & Sauerkraut
15 €

Krenfleisch vom Galloway Rind
mit Meerrettichsoße
dazu Kartoffelklöße & Beilagensalat
17,90 €

Wildbraten vom Fichtelgebirgshirschen
mit Wacholderrahmsoße
dazu Kartoffelklöße, Blaukraut & Preiselbeeren
18,90 €

Für unsere FEINSCHMECKER

Schweinefilet-Geschnetzeltes "Stroganoff"
in einer Senf-Rahmsoße
mit Pilzen & Cornichons
dazu Kartoffelrösti
19,80 €
Dazu empfehlen wir einen Beilagensalat
5,20 €

Aus Kornbachs GEWÄSSERN

Saiblingsfilet
auf der Haut gebraten
dazu Rahmsauerkraut & Kartoffelpüree
22,80 €

Für die STEAK-Liebhaber

Rumpsteak (ca. 250g)
medium gebraten
dazu hausgemachte Kräuterbutter,
Grillgemüse & Pommes frites
29,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.