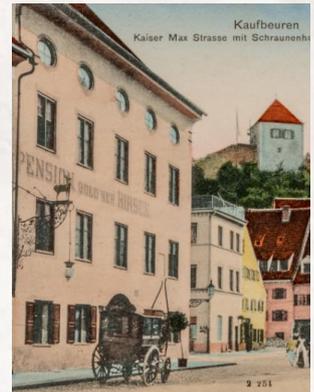


Karnbachs

RESTAURANT



Willkommen

Liebe Gäste,
wir heißen Sie sehr herzlich willkommen.

Sie befinden sich in einem der traditionsreichsten Gebäude in Kaufbeuren, dessen Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht. Nach dem großen Städtebrand 1325 dürfte das älteste der 4 Gebäude entstanden sein. Der heute bestehende Dachstuhl wurde vor einigen Jahren auf das Jahr 1380 datiert. Bereits ab 1573 gilt als Gründungsjahr der Gaststätte. Veit Wagenseil hatte eine Brauerei und Gaststätte unter dem Namen „Goldene Egge“ im Haupthaus geführt. 1695 wurde der Name erstmals in „Goldener Hirsch“ umgeändert. Erst 1823 wurde das heutige „Karnbachs Restaurant“ an das Hotel angeschlossen, dass 1496 anstelle des "Irseer Hauses" errichtet wurde. Im Jahr 2008 erwarb die Aktienbrauerei Kaufbeuren das Anwesen. 2021 wurde das Restaurant umgebaut und neu eröffnet.

Regional. Saisonal. Frisch. Im Karnbachs Restaurant zelebrieren wir eine Küche, die auf Ehrlichkeit setzt. Eine Küche die das, was für unsere Region charakteristisch ist, in Perfektion zubereitet und genau daraus ihre Raffinesse bezieht. Bodenständige Zutaten und ebenso traditionelle wie moderne Rezepte prägen die kulinarische Handschrift unseres Küchenteams. Ausflüge ins benachbarte Österreich sind die stimmige Ergänzung der Karte und finden ihre Fortsetzung in unserer vielfältigen wie tiefgründigen Weinkarte. Allen voran beabsichtigen wir aber, Ihnen in unseren Restaurant Räumlichkeiten wie auch im Wintergarten oder im neu renovierten Saal eine genussvolle Auszeit zu bieten. Unser herzliches Servicepersonal wird dafür Sorge tragen – versprochen!

Für Freunde der Kulinarik bieten wir Mehrgänge Menüs an, deren Portionen kleiner sind. Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie Speisen mit entsprechender Weinbegleitung! Für alle Speisen ab einem 3 Gänge Menü berechnen wir 20% weniger.

An Guadn!

Daniel & Christian



Offene Weine

Weißwein

Kopfstand BIO, 2020 Bioweingut Lorenz – Rheinhessen – Deutschland Fruchtig, frisch und spritzige Cuvée – elegant, mit Character	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,40€/6,50€/23€
Grüner Veltliner DAC, 2021 Weingut Allram – Niederösterreich – Österreich Glasklar, präzise in Farbe/Geruch, frisches Steinobst, Würze, frische Säure, klare Mineralik	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,50€/6,70€/24€
Chardonnay Selection, 2020 Weingut Salzl – Nordburgenland – Österreich Strahlendes Sonnengelb. feine Exotik, Duft nach reifem Obst. vollmundig	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,50€/6,70€/24€
Gutsriesling Bio, 2020 Weingut am Stein – Würzburg – Franken - Deutschland halbtrocken, BIO, Klare Zitrusaromatik, flankiert von Steinobst, feine Restsüße, vitaler Säurepuls	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,80€/7,20€/26€
Bio Weißburgunder, 2021 Weingut am Stein – Würzburg – Franken - Deutschland BIO, Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne & Aprikose. Gebirgsbachklar frisch	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	4,10€/7,80€/28€

Rosewein

Rose Cuvée, 2021 Weingut Salzl – Nordburgenland – Österreich Aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt Fruchtigbeerig, harmonisch	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,50€/6,70€/24€
--	-----------------------	-----------------

Rotwein

Zweigelt, 2019/2020 Grenzlandhof Reumann – Mittelburgenland – Österreich Dunkles violettees Rot, Weichselaromen, kräftig, samtige Tannine, schöne Extraktsüße.	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,40€/6,50€/23€
Urschrei, BIO, 2018 Bioweingut Lorenz – Rheinhessen – Deutschland Kirsch und Cassisaromen duftend.. Ganzes Potpourri an dunklen, roten, reifen Früchten	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,40€/6,50€/23€
K+K Cuvée, 2018 Weingut Kirnbauer – Mittelburgenland – Österreich Rubinrot, angebaut im Eichenfass, Kirsche duftend. Brombeere am Gaumen, weich und mollig	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,50€/6,70€/24€
Pinot Noir, 2016 Grenzlandhof Reumann – Mittelburgenland – Österreich Rubinrot, rotbeerige Frucht, Waldboden, leichte Marzipananklänge, am Gaumen erhält er die schönen Fruchtakzente, breit, feine Tannine, leichter Holzeinsatz	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,50€/6,70€/24€
Lovely Merlot, 2021 Weingut Scheiblhofer – Nordburgenland – Winzer des Jahres 2021 – Österreich halbtrocken, Typische Merlotnase, weich und mild, toll abgerundet	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,70€/7,00€/25€

Süßwein

Illmitzer Spätlese, 2021 Weingut Tschida* – Sweet Wine Maker of the Year! Illmitz, Seewinkel - Österreich Aromenreigen nach weißen Blüten, fein-exotische Frucht, gepaart mit wohltuender Frische	0,10l/0,20l/Fl. 0,75l	3,50€/6,70€/24€
---	-----------------------	-----------------

Weinschorle Rot & Weiß	0,2l / 0,5l	3,00€/5,50€
------------------------	-------------	-------------

Karnbachs

RESTAURANT

Gerne tauschen Sie die Gänge untereinander oder
mit anderen Gerichten aus der Speisekarte.

Wir servieren ab einem 3 Gang Menü kleinere Gerichte und berechnen 20% weniger!

Menü Vorschlag – 3- Gänge



I. Liberal als gar kein Fisch

Klare Fischsuppe / verschiedene Fischeinlagen / Knoblauchbrot /
Paprikasauce

Gutsriesling 2020, Bioweingut Am Stein, Würzburg

10,50€

II. Fisch Gang Bang

Gegrillte Fischvariation Zander / Lachs / Oktopus / Seehecht /
Grünes Kartoffel-Curry / Grillgemüse

Gutsriesling 2020, Bioweingut Am Stein, Würzburg

23,90€

III. „Signature“

Yogurette „Karnbach Style“ / Variationen aus den Zutaten der Yogurette

Illmitzer Spätlese 2021, Weingut Tschidda, Österreich

11,00€

Menü Preis (ohne Wein)

36,40€

Menü Vorschlag - 4. Gänge



I. No Fish Soup

No Fish Soup / Seidentofu / Alge / Knoblauchbrot / Paprikasauce

Gutsriesling 2020, Bioweingut Am Stein, Würzburg

9,00€

II. Veggi Undercover

Tortellini Verdura / Süßkartoffelpüree / Rote Beete Püree / Spinat

Rose Cuvée 2020, Weingut Salzl, Burgenland

10,00€

III. a'Greene Boda Birra

Grünes Kartoffel-Curry / Grillgemüse / Quinoa-Nuggets

Gutsriesling 2020, Bioweingut Am Stein, Würzburg

15,90€

IV. Eisbeer trifft Erdbeer

Erdbeer-Sorbet / Erdbeer-Basilikumsalat / 2cl Salted Caramel Likör

Illmitzer Spätlese 2021, Weingut Tschidda, Österreich

8,00€

Menü Preis (ohne Wein)

34,40€

(Weinempfehlung vom K&K Weinkontor)

Karnbachs

RESTAURANT

.....
Gerne tauschen Sie die Gänge untereinander oder
mit anderen Gerichten aus der Speisekarte.
Wir servieren ab einem 3 Gang Menü kleinere Gerichte und berechnen 20% weniger!



Gönnen Sie sich unser besonders zusammengestelltes - 5 Gänge Menü

I. Spargel „Tarzan“-innen Spargelcremesuppe / grünem Spargel / Mandel-Crumble <i>Bio Weißburgunder 2021, Weingut am Stein, Würzburg</i>	6,90€
II. Kleiner Feigling Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feige / Weißweinsauce / frittiertem Rucola / glazierter Feige <i>Chardonnay Selection 2020, Weingut Salzl, Burgenland</i>	10,00€
III. Octopussy Gebackener Oktopus / Kirschtomaten / Fenchel / Knoblauch / Knoblauchbrot <i>Chardonnay Selection 2020, Weingut Salzl, Burgenland</i>	12,00€
IV. Ich dreh durch Involtini vom Schwein / Pasta / geräucherte Paprikasauce / Parmesan / grüner Spargel <i>Pinot Noir 2016, Weingut Reumann, Burgenland</i>	20,90 €
V. Sisi's Liebling Veilchenmousse / Mangoragout / Rhabarberagout <i>Illmitzer Spätzlese 2021, Weingut Tschidda, Österreich</i>	8,00€
Menü Preis (ohne Wein) <i>(Weinempfehlung vom K&K Weinkontor)</i>	46,30€



Suppen

Spargel „Tarzan“-innen

Spargelcremesuppe / grünem Spargel / Mandel-Crumble

6,90€

Liberal als gar kein Fisch

Klare Fischsuppe / verschiedene Fischeinlage / Knoblauchbrot / Paprikasauce

10,50€

No Fish Soup

No Fish Soup / Seidentofu / Alge / Knoblauchbrot / Paprikasauce

9,00€

Vorspeisen &

Zwischengerichte



Ich will ein Rind von Dir im Kräutermantel

Gebrautes Rinderfilet in frischen Kräutern / Süßkartoffelpüree / Rote Bete Püree / Spinat

14,00€

Kleiner Feigling

Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feige / Weißweinsauce / frittiertem Rucola / glasierter Feige

10,00€

Octopussy

Gebackener Oktopus / Kirschtomaten / Fenchel / Knoblauch / Knoblauchbrot

12,00€

Veggi Undercover

Tortellini Verdura / Süßkartoffelpüree / Rote Bete Püree / Spinat

10,00€

Große Salat-Bowl

9,90€

Beilagensalat

4,00€



Vegan



Anzahl Mehrwegverpackung ToGo



Kleine Portion bestellbar (Preis - 20%)



Hauptspeisen

Oldie	 	14,90€
Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinelachs / Kartoffel-Gurkensalat		
But Goldie !!!	 	21,90€
"Wiener Schnitzel" vom Kalb / Kartoffel-Gurkensalat		
„NO“ Allgäuer	  	14,90€
Spätzle / 3.erlei Käse / Röstzwiebeln / Beilagensalat		
Liverpool	 	16,90€
Gegrillte Kalbsleber / Kartoffelstampf / Madeirajus / Röstzwiebeln / Apfel-Chutney / Birnen-Balsamico-Lack		
Hummusapiens Batatas	  	15,90€
Ofen-Süßkartoffel / Hummussauce / Sesam-Blattspinatgemüse / Yuzu Majo		
a'Greene Boda Birra	  	15,90€
Grünes Kartoffel-Curry / Grillgemüse / Quinoa-Nuggets		
eat Pasta run fasta	  	15,90€
Pasta / geräucherte Paprikasauce / Parmenuss / grüner Spargel		
Burgan Burger	 	16,90€
Bun / Greenforce-Meat-Patty / Feigenchutney / Parmenuss / Zwiebelmarmelade / Salatgurke / Tomate / Rucola / Blaukrautsalat / Yuzu Majo / Dip-Potatoes		
Jetzt haben wir den Salat	 	16,90€
Große gemischte Salat-Bowl / Mangowürfel / Guacamole / Quinoa-Nuggets		
Fisch Gang Bang	 	23,90€
"Gegrillte Fischvariation" Zander / Lachs / Oktopus / Seehecht / Grünes Kartoffelcurry / Grillgemüse		



Vegan



Anzahl Mehrwegverpackung ToGo



Kleine Portion bestellbar (Preis - 20%)

Hauptspeisen



Fleisch ist mein Gemüse  	Tagespreis €
<p>Kurzgebratenes Rind von welchem Stück und Herkunft, wird wöchentlich neu bestimmt. Bitte fragen Sie unser geschultes Servicepersonal! Zur Beilage servieren wir Ihnen: Ofen-Süßkartoffel / Hummussauce / Sesam-Blattspinatgemüse / Yuzu Majo</p>	
Ich dreh durch  	20,90€
<p>Involtini vom Schwein / Pasta / geräucherte Paprikasauce / Parmesan / grüner Spargel</p>	
Rinderwahn  	19,90€
<p>Bayrisch Böfflamott / Rotweinsauce / Süßkartoffelpürée / Sesam-Blattspinatgemüse</p>	
Lass uns Chicken  	19,90€
<p>Gebratene Perlhuhnbrust / grün-weißes Spargelragout / Rote Bete Pürée</p>	
Orient ónalds Burger 	16,90€
<p>Bun / Rindfleischpatty / Feigenchutney / Queso Manchego / Zwiebelmarmelade / Salatgurke / Tomate / Rucola / Blaukraut / Sauerrahm / Dip-Potatoes</p>	
Der Gestochene	
Beilagenspargel mit Sauce Hollandaise 	8,90€
Portion Stangenspargel / gebratene Grenaillekartoffeln /  	14,90€
<p>Sauce Hollandaise</p>	
Mit  	
Schnitzel „Wiener Art“ (Schwein)	19,90€
Wiener Schnitzel (Kalb)	25,90€
Gebratener Seehecht	24,90€
Gebratenem Lachssteak	24,90€
Määää dels  	18,90€
<p>Große gemischte Salat-Bowl / Mangowürfel / Guacamole / Teriyaki-Perlhuhn / Baguette</p>	
Große Salat-Bowl  	9,90€
Beilagensalat  	4,00€



Vegan



Anzahl Mehrwegverpackung ToGo



Kleine Portion bestellbar (Preis - 20%)



Desserts

Affogato

Espresso / Kugel Vanilleeis

4,10€

Iced Espresso

Espresso / Kugel Vanilleeis / 2 cl Grappa di Chardonnay oder 2 cl Amaretto

6,50€

“Signature”

Yogurette “Karnbachstyle” / Variationen aus den Zutaten der Yogurette

11,00€

Schlürf mich

Erdbeer-Kaltschale

5,00€

You Cake me breathless

Cheesecake-Lolli im Schokoladenmantel / Fruchttopping

8,00€

Eisbeer trifft Erdbeer

Erdbeer-Sorbet / Erdbeer-Basilikumsalat / 2cl Salted Caramellikör

8,00€

Sisi’s Liebling

Veilchenmousse / Mangoragout / Rhabarberagout

8,00€

Käse



Fromagerie “So ein Käse”

Sortierte Käseauswahl von unserem befreundeten Affineur / Baguette

12,00€



Vegan



Anzahl Mehrwegverpackung ToGo



Kleine Portion bestellbar (Preis - 20%)

Nachmittagskarte

14:30 bis 17:00 Uhr

BROT*ZEIT

Verschiedene Brote / Salate / Aufstriche /
mariniertes Gemüse / Fingerfood

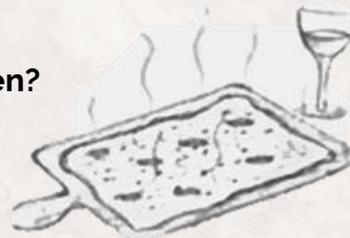


11,00€

Was passt am Besten auf einen Flammkuchen? => Ihre Zähne !

.. Super Tarte

Speck / Zwiebel



10,50€

.. Vegan Tarte

Hummus / Baby-Spinat / Vegane Chilimayo / Sesam

10,50€

.. Cheesy Tarte

Birne / Zwiebel / Walnuss / Gorgonzola / Radicchio

10,50€

.. Champion Tarte

Bergkäse / Champignons / Speck

10,50€

Große Salat-Bowl  

9,90€

Beilagensalat  

4,00€



Vegan



Anzahl Mehrwegverpackung ToGo



Kleine Portion bestellbar (Preis - 20%)

Frühstück ..



.. aus unserem reichhaltigen Buffet ..

.. für jeden Geschmack etwas dabei ..

.. Nachhaltig - so gut wie möglich ohne Verpackung ..

- Kaffeespezialitäten von der Dinzler Kaffeerösterrei
Brühen Sie selbst Ihren Filterkaffee über unseren Kaffeebalken
- 100% natürlicher Tee genuss in Bio-Qualität von Ronnefeldt
- Bio-Müsli Sorten vom sozial und nachhaltigen Start-Up www.goheyho.com
- Handwerklich gemachter Käse von unserem Affineur dem Tölzer Kasladen
- Wurst vom Allgäuer Landmetzger Adolf Baur in Zadels
- Eier von glücklichen Hühner, Geflügelhof Burchardt-Mayer aus Fuchstal
- Honig von Svens Imkerei aus dem Ostallgäu
- Weitere Spezialitäten (Joghurt, frisches Obst, ..)



Wochentags - 07:00 bis 11:00 Uhr

16,90 € p. Person

Samstag, Sonntag Feiertag - 07:30 bis 11:00 Uhr
inkl. 1 Glas Prosecco und Räucherfisch (Genuss Schmidt)

19,90 € p. Person