



# 4 Gang Genuss Menü

---

Bestellung bis 19<sup>30</sup> Uhr

Gedeck



Geräucherte Lachsforelle  
Granatapfel / Rettich / Bärlauch



Blunzen  
Rahmkraut / Apfel



2erlei vom Kalb  
Kartoffelespuma / grüner Spargel



Kokosmousse  
Passionsfrucht / Mango

**Menü 65**

Weinbegleitung **28**  
Stiegl Bierbegleitung **15**

# Griäß eich

im



Herzlich Willkommen im Kuglhof!

Wir sind **Hannah** und **Patrick**, das Herz und die Seele dieses traditionellen Gasthauses. Mit viel Leidenschaft und Liebe zur Gastronomie haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, bei dem gutbürgerliche Werte und moderne Akzente Hand in Hand gehen.

Egal, ob Sie ein gemütliches Abendessen zu zweit planen, mit der Familie kommen oder in geselliger Runde mit Freunden einen schönen Tag verbringen möchten – bei uns finden Sie den passenden Platz und ein rundum gelungenes Erlebnis.



# VORSPEISEN K ARTE

## Vorspeisen

Beef Tatar

Dotter / Zwiebel / Kerbel

**17**

Geräucherte Lachsforelle

Granatapfel / Rettich / Bärlauch

**16**

Saurer Semmelknödel

Kürbis / Aberseer-Schafskäse / Zwiebel

**12**

Blunzen

Rahmkraut / Apfel

**15**

Jause

Speck / Kartoffelkäse / Trüffelbutter

**9**

---

## Suppen

Rinderconsommé

Kaspressknödel

**6**

Rinderconsommé

Fritatten

**5**

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe

Croutons / Petersilie

**7**

---

## Salate

Gemischter Beilagensalat

**5**

Caesar Salat

Parmesan / Tomate / Croutons

**12**

mit Hühnerfleisch **+4**

Kaspressknödel auf Salat

**14**

# HAUPT K ARTE

## Hauptspeisen

Schweinebauch  
Krautfleckerl / Radieschen  
**18**

Saibling  
Wurzelgemüse / Selleriepüree / Beurre-Blanc / Petersilie  
**23**

2erlei vom Kalb  
Kartoffelespuma / grüner Spargel  
**27**

Spinatknödel  
Tomatensoße / Babyspinat / Parmesan  
**14**

Kuglhof Baconcheese Burger  
Pommes / Cocktailsauce  
**18**

Orecchiette  
Bärlauch / Rucola / Pinienkerne  
**17**

# HAUPT ARTE

## Hauptspeisen Klassiker

Wiener Schnitzel vom Duroc - Schwein  
Petersilienkartoffel / Preiselbeere / Zitrone

**18**

Cordon Bleu vom Duroc- Schwein  
Gurken - Kartoffelsalat / Kräuter-Emulsion / Alpenblüten

**19**

Ausgelöste Backhendlkeulen  
in Buttermilch mariniert  
Kartoffel - Vogerlsalat / Preiselbeere / Zitrone

**18**

Zwiebelrostbraten vom Beiried  
Spätzle / Speckbohnen

**24**

---

## Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes

**9**

Kinderwiener mit Pommes

**10**

Eiernockerl

**7**

Backhendl- Streifen mit Pommes

**9**

Gemischter Eisbecher

**5**

# DESSERT ARTE

## Dessert

Kuglhupf  
Dunkle Schokolade / Himbeere  
**9**

Buchteln  
Marille / Vanille  
**9**

Zitronensorbet  
Basilikum / Prosecco  
**7**

Kokosmousse  
Passionsfrucht / Mango  
**11**

---

## Torten auf Bestellung

Lassen Sie sich Ihre individuelle Torte nach Wunsch anfertigen- perfekt für Geburtstage, Hochzeiten oder besondere Anlässe.  
Jede Torte wird mit viel Liebe zum Detail gestaltet und steht auch zur Abholung bereit.

## Kuchenvitrine

Entdecken Sie eine verlockende Auswahl an täglich frisch gebackenen Kuchen und Torten in unserer Kuchenvitrine.  
Von Klassikern bis zu saisonalen Spezialitäten - hier finden Sie für jeden Geschmack das Richtige.

# GETRÄNKE K ARTE

<b>BIERE VOM FASS</b>			<b>LIMONADEN</b>						
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>		<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>				
STIEGL-Goldbräu	4,10	5,10	Stieglitz Himbeere, Orange, Cola			3,70			
STIEGL-Hell	4,10	5,10	Orange, Rhabarber Mirabelle						
STIEGL-Paracelsus	4,30	5,30	Coca Cola						
STIEGL-Weisse Naturtrüb	4,30	5,30	Fanta	3,70	4,90				
STIEGL-Saisonal Bier	4,70	5,70	Sprite						
STIEGL-Radler Naturtrüb	4,10	5,10	Coca Cola Zero						
			Almdudler	3,90					
			<b>HAUSGEMACHTE LIMONADEN</b>			<b>0,4l</b>			
STIEGL-Sportweisse 0,00%		5,20	Limette Minze						
STIEGL-Freibier 0,00%		5,20	Zitrone - Rosmarin						
			Eistee			5,50			
<b>SPRITZER</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>						
Spritzer - Weiß/Rot		3,80	6,20	<b>FRUCHTSÄFTE</b>					
Sommerspritzer		3,60	5,60		<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>	
Kaiserspritzer		4,10			<i>Leitungswasser</i>		<i>Soda</i>		
Aperol Spritzer		5,90		Apfelsaft					
Aperol Veneziano		6,90		Johannisbeersaft	3,30	4,30	3,80	4,80	
Hugo		6,90		Orangensaft					
Lillet Wildberry		6,90		Mango					
Campari Orange		7,50		Multivitamin			<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
Campari Soda		6,50		Soda Zitrone		2,70	3,90		
Glas Prosecco	4,50			Holunder Soda		3,30	4,30		
				Holunder Leitung		2,70	3,90		
				Gasteiner Mineral Prickelnd, Still		3,20		6,50	
<b>KAFFEE / TEE</b>				<b>OFFENE WEINE</b>					
Espresso		3,10					<b>0,125l</b>	<b>0,75l</b>	
Doppelter Espresso		4,10		Grüner Veltiner ( <i>Heiderer - Mayer</i> )		4,50	24		
Verlängerter		3,70		Gelber Muskateller ( <i>Heiderer - Mayer</i> )		4,80	28		
Cappuccino		3,90		Lugana ( <i>Az. Agr. Avanzi</i> )		6,90	39		
Tee div. Sorten		3,50		Zweigelt Rosé ( <i>Heiderer - Mayer</i> )		4,50	24		
Jager Tee		5,90		Zweigelt Ried Bergthal ( <i>Heiderer - Mayer</i> )		4,90	29		
				Big John Cuvée ( <i>Scheiblhofer</i> )		7,10	42		
				Cabernet Sauvignon / Malbec ( <i>De martino, Chile</i> )		7,10	42		

– Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte –

alle Preise in € inkl. MwSt.

# KLEINE KARTE

## Vorspeisen

14-17<sup>30</sup> UHR

Beef Tatar  
Dotter / Zwiebel / Kerbel

**17**

Rinderconsommé  
Frittatten

**5**

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe  
Croutons / Petersilie

**7**

---

## Salate

Gemischter Beilagensalat

**5**

Caesar Salat  
Parmesan / Tomate / Croutons

**12**

mit Hühnerfleisch **+4**

---

## Hauptspeisen

Spinatknödel  
Tomatensoße / Babyspinat

**14**

Wiener Schnitzel vom Duroc-Schwein  
Petersilienkartoffel / Preiselbeere / Zitrone

**18**

Ausgelöste Backhendelkeulen  
in Buttermilch mariniert  
Kartoffel - Vogersalat / Preiselbeere / Zitrone

**18**

---

## Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes

**9**

Kinderwiener mit Pommes

**10**

---

## Dessert

Süße Köstlichkeiten aus der Kuchenvitrine

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal - alle Preise in € inkl. MwSt.