



4 Gang Genuss Menü

Bestellung bis 19³⁰ Uhr

Gedeck



Sashimi vom Rind

Eierschwammerl / Soja / Schwarzer Knoblauch



Topinambur

Cashew / Alter Balsamico



Backerl und Rücken vom Kalb

Polenta / Kräuterseitling / Holunder



Reis

Kokos / Cassis / Matcha

Menü 72

Weinbegleitung **32**

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

Saurer Semmelknödel
Karotte / Aberseer-Schafskäse / Zwiebel

12

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Kerbel

17

Sashimi vom Rind
Eierschwammerl / Soja / Schwarzer Knoblauch

18

Topinambur
Cashew / Alter Balsamico

12

Jause
Speck / Kartoffelkäse / Trüffelbutter

9

Suppen

Rinderconsommé
Kaspressknödel

6

Rinderconsommé
Fritatten

5

Kürbiscremesuppe
Croutons / Kernöl

7

Salate

Gemischter Beilagensalat

5

Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons

12

mit Hühnerfleisch **+4**

Kaspressknödel auf Salat

14

HAUPT ARTE

Hauptspeisen

Supremehendl
Paprika / Bandnudeln
23

Seesaibling
Wurzelgemüse / Kartoffelpüree / Beurre-Blanc / Petersilie
24

Backerl und Rücken vom Kalb
Polenta / Kräuterseitling / Holunder
34

Spinatknödel
Tomatensoße / Babyspinat / Parmesan
14

Kuglhof Baconcheese Burger
Pommes / Cocktailsauce
18

Fregola Sarda
Kräuterseitling / Parmesan / Wilder Brokkoli
17

Arancini Bowl
Couscous / Salat / Erdbeeren
16

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 - Vogersalat / Preiselbeere / Zitrone

18

Zwiebelrostbraten vom Beiried
rosa gebraten
Spätzle / Speckbohnen

24

Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes

9

Kinderschnitzel mit Pommes

10

Eiernockerl

7

Backhendl- Streifen mit Pommes

9

Gemischter Eisbecher

5

DESSERT ARTE

Dessert

Kuglhupf
Dunkle Schokolade / Himbeere
10

Topfenknödel
Marille / Rosmarin
11

Zitronensorbet
Basilikum / Prosecco
7

Reis
Kokos / Cassis / Matcha
9

Eiskaffee
8

Eisbecher
Erdbeertraum
9

Eisbecher
Coupe Dänemark
9

Sorbetbecher
9

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.

GETRÄNKE K ARTE

BIERE VOM FASS			LIMONADEN			
	0,3l	0,5l		0,33l	0,5l	
STIEGL-Goldbräu	4,20	5,20	Stieglitz Himbeere, Orange, Cola			
STIEGL-Hell	4,20	5,20	Orange, Rhabarber Mirabelle	3,90		
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	4,20	5,20	Coca Cola Zero			
			Almdudler	4,10		
			HAUSGEMACHTE LIMONADEN			
					0,4l	
STIEGL-Sportweisse		5,20	Limette Minze			
STIEGL-Freibier 0,00%		5,20	Waldbeere- Hibiskus			
			Eistee		5,50	
SPRITZER			FRUCHTSÄFTE			
	0,1l	0,25l	0,5l	0,33l	0,5l	
Spritzer - Weiß/Rot			4,10	6,90		
Sommerspritzer			3,80	6,10		
Kaiserspritzer			4,30			
Aperol Spritzer			6,50			
Aperol Veneziano			7,50			
Hugo			7,50			
Lillet Wildberry			7,50			
Campari Orange			7,50			
Campari Soda			6,50			
Glas Prosecco			4,90			
			OFFENE WEINE			
				0,125l	0,75l	
			Grüner Veltliner (<i>Heiderer - Mayer</i>)	4,70	24	
			Sauvignon Blanc (<i>Sabathi</i>)	6,90	39	
			Gelber Muskateller (<i>Heiderer - Mayer</i>)	5,10	29	
			Sauvignon Blanc (<i>Andrew & Salamon, NZ</i>)	6,90	39	
			Lugana (<i>Az. Agr. Avanzi, IT</i>)	6,90	39	
			Zweigelt Rosé (<i>Heiderer - Mayer</i>)	4,90	26	
			Zweigelt Ried Bergthal (<i>Heiderer - Mayer</i>)	5,10	29	
			Big John Cuvée (<i>Scheiblhofer</i>)	7,10	42	
			The Butcher Cuvée (<i>Schwarz</i>)	7,50	45	
KAFFEE / TEE						
Espresso			3,40			
Doppelter Espresso			4,50			
Verlängerter			4,10			
Cappuccino			4,50			
Tee div. Sorten			3,80			
Jager Tee			6,50			

– Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte –

alle Preise in € inkl. MwSt.

KLEINE KARTE

14-17³⁰ UHR

Vorspeisen

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Senf
17

Rinderconsommé
Fritatten
5

Kürbiscremesuppe
Croutons / Kernöl
7

Salate

Gemischter Beilagensalat
5

Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons
12
mit Hühnerfleisch **+4**

Schweizer Wurstsalat
12

Hauptspeisen

Spinatknödel
Tomatensoße / Babyspinat
14

Wiener Schnitzel vom Duroc-Schwein
Petersilienkartoffel / Preiselbeere / Zitrone
18

Ausgelöste Backhendlkeulen
in Buttermilch mariniert
Kartoffel - Vogelsalat / Preiselbeere / Zitrone
18

Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes
9

Kinderschnitzel mit Pommes
10

Dessert

Süße Köstlichkeiten aus der Kuchenvitrine