



4 Gang Genuss Menü

Bestellung bis 19³⁰ Uhr

Gedeck



Hamachi

Rettich / Heidelbeere / Dill



Gänseleber

Brioche / Kraut / Himbeere



Short Ribs

Graupen / Bergkäse / Physalis



Powidltascherl

Mohn / Vanille

Menü 73

Weinbegleitung **32**

Stiegl Bierbegleitung **15**

Griß 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

Gedeck
Speck / Butter / Aufstrich

6

Saurer Semmelknödel
Karotte / Aberseer-Schafskäse / Zwiebel

12

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Kerbel

18

Hamachi
Rettich / Heidelbeere / Dill

19

Gänseleber
Brioche / Kraut / Himbeere

24

Suppen

Rinderconsommé
Grießknödel

6

Rinderconsommé
Fritatten

5

Paprikaschaumsuppe
Croutons / Petersilie

7

Salate

Blattsalat

5

Gemischter Beilagensalat

6

Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons

12

mit Hühnerfleisch **+4**

Kaspressknödel auf Salat

14

HAUPT ARTE

Hauptspeisen

Short Ribs

Graupen / Bergkäse / Physalis

23

Seesaibling

Kohlrabiragout / Gnocchi / Kaffir

24

Rindsroulade

Kartoffelpüree / Karotte

25

Spinatknödel

Tomatensoße / Babyspinat / Parmesan

14

Kuglhof Baconcheese Burger

Pommes / Cocktailsauce

18

Fregola Sarda

Kräuterseitling / Parmesan / Wilder Brokkoli

17

Gnocchi

Kohlrabiragout / Fenchel / Kaffir

18

HAUPT K ARTE

Hauptspeisen Klassiker

Wiener Schnitzel vom Duroc - Schwein
Petersilienkartoffel / Preiselbeere / Zitrone

19

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

19

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

19

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

Powidlertascherl
Mohn / Vanille
11

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	3,90		
STIEGL-Hell	4,20	5,20	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	4,20	5,20	Coca Cola Zero			
			Almdudler	4,10		
SPRITZER			HAUSGEMACHTE LIMONADEN			
	0,1l	0,25l	0,5l		0,4l	
Spritzer - Weiß/Rot						
Sommerspritzer						
Kaiserspritzer						
Aperol Spritzer						
Aperol Veneziano						
Hugo						
Lillet Wildberry						
Campari Orange						
Campari Soda						
Glas Prosecco						
KAFFEE / TEE			FRUCHTSÄFTE			
				0,33l	0,5l	0,33l 0,5l
Espresso		3,40	Apfelsaft			Leitungswasser Soda
Doppelter Espresso		4,50	Johannisbeersaft	3,30	4,30	3,80 4,80
Verlängerter		4,10	Orangensaft			
Cappuccino		4,50	Mango			
Tee div. Sorten		3,80	Multivitamin			0,33l 0,5l 0,75l
Jager Tee		6,50	Soda Zitrone		2,90	3,90
			Holunder Soda		3,30	4,30
			Holunder Leitung		2,70	3,90
			Gasteiner Mineral Prickelnd, Still		3,60	6,50
			OFFENE WEINE			
				0,125l	0,75l	
			Grüner Veltliner (Heiderer - Mayer)	5,10	28	
			Sauvignon Blanc (Sabathi)	6,90	39	
			Gelber Muskateller (Heiderer - Mayer)	5,60	32	
			Sauvignon Blanc (Andrew & Salamon, NZ)	6,90	39	
			Lugana (Az. Agr. Avanzi, IT)	6,90	39	
			Zweigelt Rosé (Heiderer - Mayer)	5,30	29	
			Zweigelt Ried Bergthal (Heiderer - Mayer)	5,90	33	
			Big John Cuvée (Scheiblhofer)	7,10	42	
			The Butcher Cuvée (Schwarz)	7,50	45	
			Merlot (Reinisch)	6,70	38	

— Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte —

alle Preise in € inkl. MwSt.

KLEINE K ARTE

14-17³⁰ UHR

Vorspeisen

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Senf

18

Rinderconsommé
Fritatten

5

Paprikaschaumsuppe
Croutons / Petersilie

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

19

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

19

Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes

9

Kinderschnitzel mit Pommes

10

Dessert

Süße Köstlichkeiten aus der Kuchenvitrine