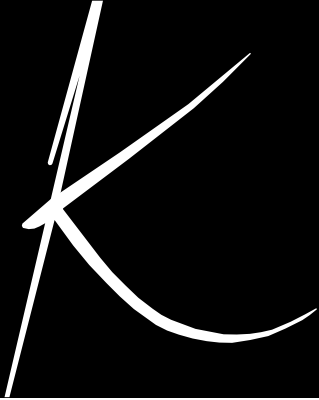




4 Gang Genuss Menü

Bestellung bis 19³⁰ Uhr

Gedeck



Geräucherte Entenbrust
Granatapfel / Ricotta / Rettich



Gebackener Dotter
Tomate / Burrata / Basilikum



2erlei vom Lamm
Topinambur / Hirse / Birne



Nougatganache
Mandarine / Pekannuss

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 / Senf

18

Geräucherte Entenbrust

Granatapfel / Ricotta / Rettich

17

Gebackener Dotter

Tomate / Burrata / Basilikum

15

Suppen

Rinderconsommé

Grießknödel

6

Rinderconsommé

Fritatten

5

Knoblauchschaumsuppe

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

2erlei vom Lamm
Topinambur / Hirse / Birne

29

Seesaibling
Kohlrabiragout / Gnocchi / Kaffir

24

Perlhuhn
Polentaschnitte / Brombeer / Kräuterseitling

25

Selchfleischknödel
Sauerkraut / Speckmarmelade / Jus

19

Kuglhof Baconcheese Burger
Pommes / Cocktailsauce

18

Fregola Sarda
Kräuterseitling / Parmesan / Wilder Brokkoli

17

Gnocchi
Kohlrabiragout / Fenchel / Kaffir

18

HAUPT 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

Rinderroulade
Karotte / Tagliolini
25

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
Zwetschke / Zimt
11

Zitronensorbet
Basilikum / Prosecco
7

Nougatganache
Mandarine / Pekannus
11

Eiskaffee
8

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, Cola Orange	3,90		
STIEGL-Hell	4,20	5,20	Coca Cola			
STIEGL-Paracelsus	4,30	5,30	Fanta	3,70	4,90	
STIEGL-Weisse Naturtrüb	4,30	5,30	Sprite			
STIEGL-Saisonal Bier	4,70	5,70	Coca Cola Zero			
STIEGL-Radler Naturtrüb	4,20	5,20	Almdudler	4,10		
STIEGL-Freibier 0,00%	4,20	5,20	HAUSGEMACHTE LIMONADEN			
					0,4l	
STIEGL-Sportweisse		5,20	Limette - Minze			
			Blutorange - Thymian			
			Grapefruit - Holunder		5,50	
SPRITZER			FRUCHTSÄFTE			
	0,1l	0,25l	0,5l	0,33l	0,5l	0,33l
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					
KAFFEE / TEE			OFFENE WEINE			
				0,125l	0,75l	
Espresso		3,40	Grüner Veltliner (Heiderer - Mayer)	5,10	28	
Doppelter Espresso		4,50	Sauvignon Blanc (Sabathi)	6,90	39	
Verlängerter		4,10	Gelber Muskateller (Heiderer - Mayer)	5,60	32	
Cappuccino		4,50	Sauvignon Blanc (Andrew & Salamon, NZ)	6,90	39	
Tee div. Sorten		3,80	Lugana (Az. Agr. Avanzi, IT)	6,90	39	
Jager Tee		6,50	Zweigelt Rosé (Heiderer - Mayer)	5,30	29	
			Zweigelt Ried "privat" (Heiderer - Mayer)	5,90	33	
			Big John Cuvée (Scheiblhofer)	7,10	42	
			The Butcher Cuvée (Schwarz)	7,50	45	
			Merlot (Reinisch)	6,70	38	
			Zweigelt Ferabam (Fischer)	6,90	39	

— 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

Knoblauchschaumsuppe
Croutons / Petersilie

7

Salate

Gemischter Beilagensalat

5

Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons

12

mit Hühnerfleisch **+4**

Schweizer Wurstsalat

12

Hauptspeisen

Fregola Sarda
Parmesan / wilder Brokkoli / Kräuterseitlinge

17

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