



4 Gang Genuss Menü

Bestellung bis 19³⁰ Uhr

Gedeck



Gebeizter Saibling
Radieschen / Kren / Buttermilch



Tortellini
Garnele / Ricotta / Bärlauch



Kalbsrücken
Grüner Spargel / Kartoffel



"Cremeschnitte"
Brombeere / Vanille

Menü 74

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

Gedeck

Speck / Butter / Aufstrich

6

Gebeizter Saibling

Radieschen / Kren / Buttermilch

17

Beef Tatar

Dotter / Zwiebel / Senf

18

Tortellini

Garnele / Ricotta / Bärlauch

18

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 K ARTE

Hauptspeisen

Kalbsrücken
Brüner Spargel / Kartoffel
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

Spinatknödel
Tomatensauce / Babyspinat / Parmesan
14

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 - Vogersalat / Preiselbeere / Zitrone

19

Zwiebelrostbraten von der Beiried
rosa gebraten
Spätzle / Speckbohnen

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

"Cremeschnitte"
Brombeere / Vanille
11

Palatschinken
mit Eis **7**
mit Marille **4**

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	Coca Cola				
STIEGL-Hell	4,20	5,20	Fanta	3,70	4,90		
STIEGL-Paracelsus	4,30	5,30	Sprite				
STIEGL-Weisse Naturtrüb	4,30	5,30	Coca Cola Zero				
STIEGL-Saisonal Bier	4,70	5,70	Almdudler	4,10			
STIEGL-Radler Naturtrüb	4,20	5,20					
STIEGL-Freibier 0,00%	4,20	5,20					
STIEGL-Sportweisse		5,20					
SPRITZER			HAUSGEMACHTE LIMONADEN				
	0,1l	0,25l	0,5l	0,4l			
Spritzer - Weiß/Rot		4,10	6,90	Limette - Minze			
Sommerspritzer		3,80	6,10	Blutorange - Hibiskus			
Kaiserspritzer		4,30		Grapefruit - Holunder		5,50	
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			FRUCHTSÄFTE				
				0,33l	0,5l	0,33l	0,5l
Espresso		3,40	Apfelsaft	<i>Leitungswasser</i>		<i>Soda</i>	
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 (<i>Heiderer - Mayer</i>)		5,10		28
			Sauvignon Blanc (<i>Sabathi</i>)		6,90		39
			Gelber Muskateller (<i>Heiderer - Mayer</i>)		5,60		32
			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>)		5,30		29
			Zweigelt Ried "privat" (<i>Heiderer - Mayer</i>)		5,90		33
			Big John Cuvée (<i>Scheiblhofer</i>)		7,10		42
			The Butcher Cuvée (<i>Schwarz</i>)		7,50		45
			Merlot (<i>Reinisch</i>)		6,70		38
			Zweigelt Ferabam (<i>Fischer</i>)		6,90		39

— Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte —

alle Preise in € inkl. MwSt.

KLEINE KARTE

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 - Vogelsalat / Preiselbeere / Zitrone

19

Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes

9

Kinderschnitzel mit Pommes

10

Dessert

Süße Köstlichkeiten aus der Kuchenvitrine