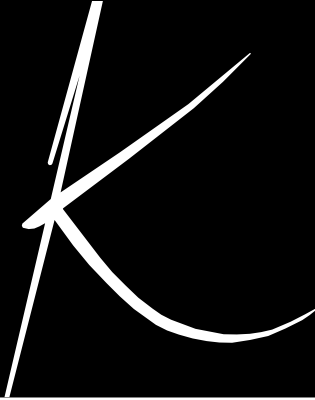




4 Gang Genuss Menü

Bestellung bis 19³⁰ Uhr

Gedeck



Roast Beef

Eierschwammerl / Heidelbeere / Senf



Stundenei

Cremespinat / Trüffel



Zander

Kartoffel / Karotte / Zitrone



Honig Panna Cotta

Pfirsich / Mandel

Menü 79

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 ARTE

Vorspeisen

Roast Beef
Eierschwammerl / Heidelbeere / Senf

17

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Kerbel

18

Burrata
Tomate / Olive / Basilikum

14

Stundenei
Cremespinat / Trüffel

13

Gedeck
Speck / Butter / Aufstrich

6

Suppen

Rinderconsommé
Griesknödel

6

Rinderconsommé
Fritatten

5

Zucchini Schaumsuppe
Croutons / Petersilie

7

Salate

Blattsalat
5
Gemischter Beilagensalat
6

Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons
13
mit Hühnerfleisch **+4**

Kaspressknödel auf Salat
14

HAUPT ARTE

Hauptspeisen

Zander

Kartoffel / Karotte / Zitrone

28

Seesaibling

Gnocchi / Erbse / Eierschwammerl

25

Suprême vom Huhn

Buchenpilze / Fregola

23

Spinatknödel

Tomatensoße / Babyspinat / Parmesan

14

Kuglhof Baconcheese Burger

Pommes / Cocktailsauce

18

Trüffelpasta

Linguine / Trüffel / Parmesan

21

Limettenrisotto

Ziegenfrischkäse / Kräuterseitlinge

19

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 Backendlkeulen

in Buttermilch mariniert

Kartoffel - Vogerlsalat / Preiselbeere / Zitrone

19

Zwiebelrostbraten von der Beiried

rosa gebraten

Spätzle / Speckbohnen

25

Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes

9

Kinderschnitzel mit Pommes

10

Eiernockerl

7

Backhendl mit Pommes

9

Gemischter Eisbecher

5

DESSERT K ARTE

Dessert

Kuglhupf

Dunkle Schokolade / Himbeere

10

Topfenknödel

Marille

11

Zitronensorbet

Basilikum / Prosecco

7

Honig Panna Cotta

Pfirsich / Mandel

12

Eiskaffee

8

Coupe Dänemark

9

Erdbeerbecher

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.

GETRÄNKEKARTE

BIERE VOM FASS			LIMONADEN			
	0,3l	0,5l		0,33l	0,5l	
STIEGL-Goldbräu	4,20	5,20	Coca Cola Fanta Sprite Coca Cola Zero Almdudler			
STIEGL-Hell	4,20	5,20				
STIEGL-Paracelsus	4,30	5,30		3,70	4,90	
STIEGL-Weisse Naturtrüb	4,30	5,30				
STIEGL-Saisonal Bier	4,70	5,70				
STIEGL-Radler Naturtrüb	4,20	5,20		4,10		
			HAUSGEMACHTE LIMONADEN			
				0,4l		
STIEGL-Sportweisse		5,20	Limette – Minze Blutorange Hibiskus Grapefruit - Holunder			
STIEGL-Freibier 0,00%		5,20				
					5,50	
SPRITZER						
	0,1l	0,25l	0,5l			
Spritzer - Weiß/Rot	4,10	6,90		FRUCHTSÄFTE		
Sommerspritzer	3,80	6,10		0,33l	0,5l	
Kaiserspritzer	4,30			0,33l	0,5l	
Aperol Spritzer	6,50			Leitungswasser		
Aperol Veneziano	7,50			Soda		
Hugo	7,50					
Lillet Wildberry	7,50					
Campari Orange	7,50					
Campari Soda	6,50					
Glas Prosecco	4,90					
				0,33l	0,5l	
				0,5l	0,75l	
			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)	4,70	28	
			Sauvignon Blanc (Sabathi)	6,90	39	
			Gelber Muskateller (Heiderer - Mayer)	5,10	32	
Espresso	3,40		Lugana (Az. Agr. Avanzi, IT)	6,90	39	
Doppelter Espresso	4,50		Zweigelt Rosé (Heiderer - Mayer)	4,90	29	
Verlängerter	4,10		Zweigelt Privat (Heiderer - Mayer)	5,10	29	
Cappuccino	4,50		Big John Cuvée (Scheiblhofer)	7,10	42	
Tee div. Sorten	3,80		The Butcher Cuvée (Schwarz)	7,50	45	
Jager Tee	6,50		Merlot (Reinisch)	6,70	38	

—Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte—

alle Preise in € inkl. MwSt.

KLEINE KARTE

Vorspeisen

14-17³⁰ UHR

Beef Tatar

Dotter / Zwiebel / Kerbel

18

Rinderconsommé

Fritatten

5

Zucchinischaumsuppe

Croutons / Petersilie

7

Salate

Gemischter Beilagensalat

6

Caesar Salat

Parmesan / Tomate / Croutons

13

mit Hühnerfleisch **+4**

Schweizer Wurstsalat

12

Hauptspeisen

Spinatknödel

Tomatensoße / Babyspinat

14

Wiener Schnitzel vom Duroc-Schwein

Petersilienkartoffel / Preiselbeere / Zitrone

19

Ausgelöste Backhendlkeulen

in Buttermilch mariniert

Kartoffel - Vogerlsalat / Preiselbeere / Zitrone

19

Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes

9

Kinderschnitzel mit Pommes

10

Dessert

Süße Köstlichkeiten aus der Kuchenvitrine

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