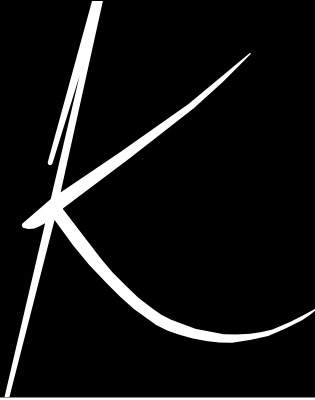




4 Gang Genuss Menü

Bestellung bis 19³⁰ Uhr

Gedeck



Geräucherter Lachs

Kohlrabi / Sauce Meunière / Zitronenverbene



Graupen

Steinpilz / Pecorino



Lamm

Kartoffelpavé / Stachelbeere / Salbei-Hollandaise



Cheesecake

Schwarzer Sesam / Brombeer / Kefir

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

Geräucherter Lachs
Kohlrabi / Sauce Meunière / Zitronenverbene

17

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Senf

18

Burrata
Tomate / Olive / Basilikum

14

Graupen
Steinpilz / Pecorino

16

Gedeck
Speck / Butter / Aufstrich

6

Suppen

Rinderconsommé
Griesknödel

6

Rinderconsommé
Fritatten

5

Kräuterschaumsuppe
Croutons

7

Salate

Blattsalat

5

Gemischter Beilagensalat

6

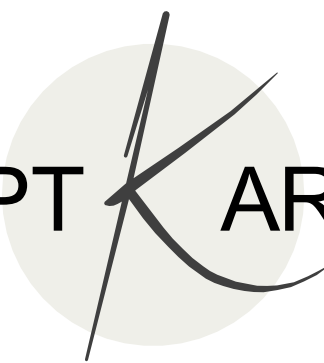
Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons

13

mit Hühnerfleisch **+4**

Kaspressknödel auf Salat

14



HAUPT K ARTE

Hauptspeisen

Lamm

Kartoffelpavé / Stachelbeere / Salbei-Hollandaise

32

Seesaibling

Gnocchi / Erbse / Eierschwammerl

25

Beiried

Kartoffeltascherl / Speckbohnen / Zwiebeljus

25

Spinatknödel

Tomatensoße / Babyspinat / Parmesan

14

Kuglhof Baconcheese Burger

Pommes / Cocktailsauce

18

Trüffelpasta

Linguine / Trüffel / Parmesan

21

Limettenrisotto

Ziegenfrischkäse / Buchenpilze

19

HAUPTKARTE

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

Suprême vom Huhn
Spätzle / Paprika

23

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

Cheesecake
Schwarzer Sesam / Brombeere / Kefir
11

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		4,10		
STIEGL-Radler Naturtrüb	4,20	5,20	HAUSGEMACHTE LIMONADEN			
						0,4l
STIEGL-Sportweisse		5,20	Limette – Minze Blutorange Hibiskus Grapefruit – Holunder			
STIEGL-Freibier 0,00%		5,20				5,50
SPRITZER			FRUCHTSÄFTE			
	0,1l	0,25l	0,5l	0,33l	0,5l	0,33l 0,5l
Spritzer - Weiß/Rot		4,10	6,90	Leitungswasser Soda		
Sommerspritzer		3,80	6,10	Apfelsaft		
Kaiserspritzer		4,30		Johannisbeersaft		
Aperol Spritzer		6,50		Orangensaft	3,30 4,30	3,80 4,80
Aperol Veneziano		7,50		Mango		
Hugo		7,50		Multivitamin		
Lillet Wildberry		7,50			0,33l 0,5l 0,75l	
Campari Orange		7,50		Soda Zitrone	2,90 3,90	
Campari Soda		6,50		Holunder Soda	3,30 4,30	
Glas Prosecco	4,90			Holunder Leitung	2,70 3,90	
KAFFEE / TEE			OFFENE WEINE			
Espresso		3,40				
Doppelter Espresso		4,50				
Verlängerter		4,10				
Cappuccino		4,50				
Tee div. Sorten		3,80				
Jager Tee		6,50				
			Grüner Veltliner (Heiderer - Mayer)	4,70	28	
			Sauvignon Blanc (Sabathi)	6,90	39	
			Gelber Muskateller (Heiderer - Mayer)	5,10	32	
			Lugana (Az. Agr. Avanzi, IT)	6,90	39	
			Zweigelt Rosé (Heiderer - Mayer)	4,90	29	
			Zweigelt Privat (Heiderer - Mayer)	5,10	29	
			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 KARTE

Vorspeisen

14-17³⁰ UHR

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Senf

18

Rinderconsommé

Fritatten

5

Kräuterschaumsuppe

Croutons

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 Backendlkeulen

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.