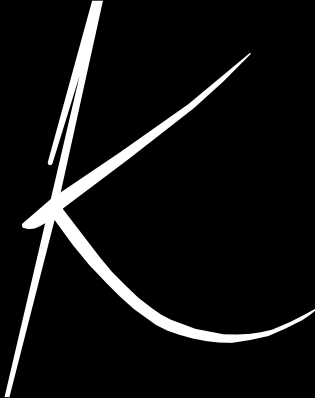




4 Gang Genuss Menü

Bestellung bis 19³⁰ Uhr

Gedeck



Kürbis

Schafskäse / Feige



Fagottini

Chorizo / Ricotta / Birne



Wachtel

Polenta / Kohlsprosse / Madeira



Ivoire Namelaka

Apfel / Haselnuss

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 K ARTE

Vorspeisen

Geräucherter Lachs
Rübe / Sauce Meunière / Mandel

17

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Senf

18

Kürbis
Schafskäse / Feige

14

Fagottini
Chorizo / Ricotta / Birne

17

Gedeck
Speck / Butter / Aufstrich

6

Suppen

Rinderconsommé
Grießknödel

6

Rinderconsommé
Fritatten

5

Getrübte Kartoffelschaumsuppe
Croutons / Petersilie

7

Salate

Blattsalat

5

Gemischter Beilagensalat

6

Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons

13

mit Hühnerfleisch **+4**

Kaspressknödel auf Salat

14

HAUPT K ARTE

Hauptspeisen

Wachtel
Polenta / Kohlsprosse / Madeira
34

Seesaibling
Mais / Lauch / Nussbutter
25

Suprême vom Huhn
Spätzle / Paprika
23

Spinatknödel
Tomatensoße / Babyspinat / Parmesan
14

Kuglhof Baconcheese Burger
Pommes / Cocktailsauce
20

Mezzi Rigatoni
Garnele / Weißwein / Cherry Tomate
23

Gnocchi
Kürbis / Cottage Cheese / Rucola
19

Zwiebelrostbraten von der Beiried
(rosa gebraten)
Speckbohnen / Spätzle
25

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

Tafelspitz
Rösti / Semmelkren / Schnittlauchsauce
32

Kinderkarte

Grillwürstel mit Pommes
9

Kinderschnitzel mit Pommes
10

Eiernockerl
7

Backhendl mit Pommes
9

Gemischter Eisbecher
5

DESSERT ARTE

Dessert

Kuglhupf
Dunkle Schokolade / Himbeere
10

Topfenknödel
Zwetschke
11

Ivoire Namelaka
Apfel / Haselnuss
11

Buchteln
Vanillesauce
9

Eiskaffee
8

Coupe Dänemark
9

Zitronensorbet
Prosecco / Basilikum
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	4,30	5,30	Coca Cola			
STIEGL-Hell	4,30	5,30	Fanta	3,90	5,10	
STIEGL-Paracelsus	4,40	5,40	Sprite			
STIEGL-Weisse Naturtrüb	4,40	5,40	Coca Cola Zero			
STIEGL-Saisonal Bier	4,70	5,70	Almdudler	4,30		
STIEGL-Radler Naturtrüb	4,30	5,30				
STIEGL-Freibier 0,00%	4,30	5,30				
Trumer Pils	4,50	5,50				
STIEGL-Sportweisse		5,30				
Franziskaner Weißbier Dunkel		5,30				
SPRITZER			APERITIF			
	0,1l	0,25l	0,5l	0,1l	0,25l	
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					
HAUSGEMACHTE LIMONADEN			FRUCHTSÄFTE			
		0,5l		0,33l	0,5l	0,33l 0,5l
Limette - Minze						
Grapefruit - Holunder		5,90				
Waldbeere - Kirsche						
Zitrone - Rosmarin						
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		Lugana (Az. Agr. Avanzi, IT)	6,90	39	
Tee div. Sorten	3,80		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	

— 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

Getrübte Kartoffelschaumsuppe
Croutons

7

Salate

Gemischter Beilagensalat

5

Caesar Salat
Parmesan / Tomate / Croutons

13

mit Hühnerfleisch **+4**

Schweizer Wurstsalat

12

Hauptspeisen

Spinatknödel
Tomatensoße / Babyspinat / Parmesan

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