GASTHAUS
KUGLHOF
SEIT 1911

Gansl Gerichte

Geräucherte Ganslbrust
Kräuterseitlinge / Preiselbeere / Frisee
17
+ Gänseleber 7

●

Ganslsuppe
Leberknödel / Wurzelgemüse
8

●

Gansl
Semmelknödel / Rotkraut / Maroni
35

Weinempfehlung

1/8 Grauburgunder
2024 Weingut Wohlmuth
6,90

1/8 Pinot Noir
2022 Weingut Bründlmayer
8,90

HaPa Gastronomie Gmbh | Kugelhofstraße 13, 5020 Salzburg |
Reservierungen unter www.kuglhof.at | +43 662 832626 | kontakt@kuglhof.at

Griaß eich

im

GASTHAUS
KUGLHOF
SEIT 1911

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 KARTE

Vorspeisen

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

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
Croutons / Petersilie
7

Salate

Blattsalat
5

Gemischter Beilagensalat
6

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

Kaspressknödel auf Salat
14

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

HAUPTKARTE

Hauptspeisen

Seesaibling
Mais / Lauch / Nussbutter
25

Supréme 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

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

HAUPTKARTE

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

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

DESSERT KARTE

Dessert

Kuglhupf
Dunkle Schokolade / Himbeere
10

Topfenknödel
Zwetschke
12

Brownie
Salzkaramell / Erdnuss
13

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.

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

GETRÄNKE KARTE

BIERE VOM FASS

	0,3l	0,5l
STIEGL-Goldbräu	4,30	5,30
STIEGL-Hell	4,30	5,30
STIEGL-Paracelsus	4,40	5,40
STIEGL-Weisse Naturtrüb	4,40	5,40
STIEGL-Saisonal Bier	4,70	5,70
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

	0,1l	0,25l	0,5l
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

	0,5l
Limette - Minze Grapefruit - Holunder Waldbeere - Kirsche Zitrone - Rosmarin	5,90

KAFFEE / TEE

Espresso	3,40
Doppelter Espresso	4,50
Verlängerter	4,10
Cappuccino	4,50
Tee div. Sorten	3,80

LIMONADEN

	0,33l	0,5l
Coca Cola Fanta Sprite	3,90	5,10
Coca Cola Zero Almdudler	4,30	

APERITIF

	0,1l	0,25l
Pink Grapefruit (Alkoholfrei)		5,90
Glas Prosecco	4,90	
Vanillia Passion (Prosecco, Passionsfrucht)	6,50	
Aperol Lume		7,50
Campari Orange		7,50
Campari Soda		6,50
Negroni		11,0

FRUCHTSÄFTE

	0,33l	0,5l	0,33l	0,5l
	Leitungswasser			*Soda*
Apfelsaft Johannisbeersaft Orangensaft Mango Marille	3,30	4,30	3,80	4,80

	0,33l	0,5l	0,75l
Soda Zitrone	2,90	3,90	
Holunder Soda	3,30	4,30	
Holunder Leitung	2,90	3,90	
Gasteiner Mineral Prickelnd, Still	3,60		6,50

OFFENE WEINE

	0,125l	0,75l
Grüner Veltliner (*Heiderer - Mayer)*	5,10	28
Sauvignon Blanc (*Sabathi)*	6,90	39
Gelber Muskateller (*Heiderer - Mayer)*	5,60	32
Lugana (*Az. Agr. Avanzi, IT*)	6,90	39
Zweigelt Rosé (*Heiderer - Mayer*)	5,30	29
Zweigelt Ried "privat" (*Heiderer - Mayer*)	5,90	33
Big John Cuvée (*Scheiblhofer*)	7,10	42
The Butcher Cuvèe (Schwarz)	7,50	45
Merlot (Reinisch)	6,70	38

—Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte—

alle Preise in € inkl. MwSt.

KLEINE KARTE

14-17^{30} UHR

Vorspeisen

Beef Tatar
Dotter / Zwiebel / Senf
18

Rinderconsommé
Fritatten
5

Getrüffelte 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

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