



---

Landgut Kugler Alm

---

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischen Schnittlauch	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Schnittlauch	3,30 €
Karotten- Ingwerschaumsuppe mit gebratener Ananas im Sesammantel	3,80 €

---

## Vorspeise

Leichtes Parmesanmousse auf marinierten Melonen Brotsalat, dazu Ruccolaspitzen und Kräuterpesto	8,50 €
Marinierten Pfifferlingssalat auf gegrillten Ziegenkäse, dazu Ziegenkäseespuma und Ananaschutney	9,10 €

---

## Vegetarisch

Spinatknödel auf frischen Wurzelgemüse, dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseer Bergkäse	12,20 €
Frische Ravioli gefüllt mit Sommertrüffel auf Steinpilzgemüse, dazu Proseccoschaum, frisch gehobelter Parmesan und Ruccolaspitzen	13,80 €

---

## Fischgerichte

Bayrisches Bachsaiblingsfilet mit der Haut gebraten auf frischen Sommergemüsegemüse, dazu Limonenbuttersauce und Pestokartoffeln	16,20 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit gebratener Garnele auf cremigen Waldpilzgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterpesto	16,90 €

Bitte beachten Sie, dass wir eine Kartenzahlung erst ab 20 € akzeptieren.

\*\*\*

Gerne erhalten Sie vom Servicepersonal unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgelistet sind.



---

Landgut Kugler Alm

---

## Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust auf cremigen Wirsinggemüse, dazu Rosmarinsauce und Kartoffel- Röstzwiebelpüree	16,40 €
Im Wurzelsud gekochter Jungbullenfelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	13,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf frischen Pfannengemüse, dazu Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten	16,80 €
Gebratenes Almoachsensteak mit Petersilien- Pfefferhaube überbacken, dazu frisches Speckbohngemüse, Trüffelsauce und Rosmarin- Ofenkartoffeln	19,40 €
Putensteak mit frische Kräutern gegrillt auf Thaicurrygemüse und Basmatireis	13,80 €
Geschmorter Kalbsrahmbraten von der Hüfte mit selbstgemachten Butterspätzle und gemischten Salatteller	14,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren	9,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Aiblinger Schwarzbiersauce mit zweierlei Knödel und Krautsalat	10,80 €

## Dessert

Holundermousse mit Erdbeerespuma auf frischen Erdbeeren im Glas serviert	5,50 €
Selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,50 €
Kleine Portion Kaiserschmarrn mit einer Tasse Espresso und Apfelmousse	6,80 €



Landgut Kugler Alm

## Unser Sommer Menü

### Suppe

Karotten- Ingwerschaumsuppe mit gebratener Ananas im Sesammantel

### Vorspeise

Leichtes Parmesanmousse auf marinierten Melonen Brotsalat, dazu Ruccolaspitzen und Kräuterpesto

### Hauptspeisen

Gemischter Fischteller mit gegrillter Garnele, auf cremigen Pfifferlingsrisotto, dazu Kräuterpesto und Zitronenschaum

\*\*\*oder\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken auf frischen Pfifferlingsgemüse, dazu Rosmarinjus und gegrillte Parmesanpolenta

### Dessert

Holundermousse mit Erdbeerespuma auf frischen Erdbeeren im Glas serviert

<b>4 Gänge</b>	<b>36,50 €</b>
<b>3 Gänge mit Vorspeise</b>	<b>34,50 €</b>
<b>3 Gänge mit Suppe</b>	<b>28,50 €</b>

### **Unsere Weinempfehlung für Sie**

#### Rotwein: Pfalz/Friedelsheim trocken

Spätburgunder QbA.

Erz.Ab. Weingut Gies

Gehaltvoll, würzig mit feinem Duft der Johannisbeere

0,75l 19,50€

#### Weißwein Riesling QbA.

Erz.Ab. VDP Staatsweingut Weinsberg

erfrischende Rieslingfrucht, klares dezentes Aroma

0,75l 17,50€



---

Landgut Kugler Alm

---

## Tagesempfehlung von heute

Rosa gegrilltes Lammhüftsteak auf Pfifferlingsgemüse, dazu  
Alpencurryschaum und gegrillte Parmesanpolenta

16,90€

Fangfrische Chiemsee Renke in ganzen Gebraten auf frischen  
Steinpilzgemüse, dazu Rosmarinbutter und junge Ofenkartoffeln

15,90€

### Sommerschorle

Spätburgunder Rosewein, Tonic Water, Minze und Zitrone

0,25l 5,90€

### Bier der Woche Maxlrainer Zwickl Max

Gebraut wie ein klassisches Helles Bier wird unser Zwickl Max aus dem Lagerkeller unfiltriert und naturbelassen. Die noch in dem unfiltrierten Bier befindlichen Trübstoffe aus Malz, Hefe und Hopfen machen den Zwickl MAX so süffig und rund im Geschmack. Mit seinem praktischen Verschluss ist er der bayerische Biergenuss für zwischendurch

0,33l 3,20€

### Weißer Traubenschorle

Bio Chardonnay Traubensaft gespritzt mit Mineralwasser

0,5l 3,90€

### Unser Sommerwein der Woche

Das Weingut Santa Anna liegt in der Lison Pramaggiore, dem östlichen Teil vom Veneto. Der 2017er Tenuta S. Anna Chardonnay Classici DOC trocken Klare Blumendüfte, fruchtige Note nach Äpfeln, im Abgang würzig mit guter Ausgewogenheit von Weichheit und Frische

0,25l 5,90€

Liebe Gäste nehmen Sie an unserer Spendenaktion teil, pflücken Sie an unseren Sonnenblumen Feld für ein Euro eine Sonnenblume. Der Erlös geht an die Kinderkrebshilfe in Ebersberg.



---

Landgut Kugler Alm