



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 Garnelen , dazu Salatspitzen und Ananaschutney	9,10 €

Vegetarisch

Spinatknödel auf frischen Wurzelgemüse, dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseer Bergkäse	12,20 €
Selbstgemachte Linguine auf Waldpilzgemüse, dazu Proseccoschaum, frisch gehobelter Parmesan und Ruccolaspitzen	13,80 €

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischen Sommergemüsegemüse, dazu Limonenbuttersauce und Pestokartoffeln	16,90 €
Bayrisches Saiblingsfilet mit gebratener Garnele auf frischen Pfifferlingsrisotto, dazu gebackene Sellerieherzen und Kräuterpesto	17,10 €

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 Jungbullen tafelspitz 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 Speckgemüse, 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

Zwetschgenmousse vom Hauseigenen Baum mit Erdbeerespuma und Schokoladenhippe im Glas serviert	5,50 €
Selbstgemachter Apfelstrudel mit Walnusseis	5,50 €
Zerlei Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster vom Hauseigenen Baum	7,80 €



Landgut Kugler Alm

Unser Sommer Menü

Suppe

Karotten- Ingwerschaumsuppe mit gebratener Ananas im Sesammantel

Vorspeise

Leichtes Parmesanmousse auf marinierten Melonen Brotsalat, dazu Ruccolaspitzen und Kräuterpsto

Hauptspeisen

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

oder

Rosa gebratene Entenbrust auf cremigen Wirsinggemüse, dazu Rosmarinsauce und Kartoffel- Röstzwiebelpüree

Dessert

Holundermousse mit Erdbeerespuma auf frischen Erdbeeren im Glas serviert

4 Gänge	36,50 €
3 Gänge mit Vorspeise	34,50 €
3 Gänge mit Suppe	28,50 €

Unsere Weinempfehlung für Sie

Rotwein: Pfalz/Friedelsheim trocken

Spätburgunder QbA.

Erz.Abft. Weingut Gies

Gehaltvoll, würzig mit feinem Duft der Johannisbeere

0,75l 19,50€

Weißwein Riesling QbA.

Erz.Abft. VDP Staatsweingut Weinsberg

erfrischende Rieslingfrucht, klares dezentes Aroma

0,75l 17,50€



Landgut Kugler Alm

Unsere Empfehlung von Heute

Hauptspeise

Rosa gegrilltes Lammhüftsteak auf frischem Schmorgemüse dazu
Kräuterjus und Tegernseer Bergkästascherl

17,90€

Bayrische Forelle im Ganzen gebraten mit frischen
Kräuterseitlingsgemüse, dazu Limonenbittersauce und
Basilikumpestokartoffeln

16,90€

Schlehenfeuer

Prosecco, Schlehenwein gespritzt mit Soda

0,25l 5,90€

Bier der Woche Maxrainer 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€