



---

Landgut Kugler Alm

---

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischen Schnittlauch	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Schnittlauch	3,30 €
Spargelschaumsuppe mit frischen Spargel	3,80 €

---

## Vorspeise

Leichtes Parmesanmousse mit knusprigen Spargelcordonbleu, dazu Salatspitzen und Kräuterpsto	8,50 €
Lauwarmer Spargelsalat in leichter Limetten Eiervinaigrette, dazu gegrillte Gambas und marinierter Vogersalat	9,10 €

---

## Vegetarisch

Spinatknödel auf frischen Wurzelgemüse, dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseer Bergkäse	12,20 €
Selbstgemachte Linguine mit Spargelgemüse, dazu Proseccoschaum, frisch gehobelter Parmesan und Feldsalatspitzen	12,80 €

---

## Fischgerichte

Frisches Wildfang Zanderfilet mit gegrillter Riesengarnele, Limonenbuttersauce, dazu glaciertes Frühlingsgemüse und Kräuterpstokartoffeln	17,80 €
Königssee Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit cremigen Bärlauchrisotto, dazu Radischen Apfelvinaigrette und gebackene Sellerieherzen	17,20 €

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

Portion Niederbayrischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu gegrilltes Saiblingsfilet und neue Kartoffeln	17,80 €
Portion Niederbayrischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu kleines Schweineschnitzel und neue Kartoffeln	15,50 €
Gegrillte Kalbsleberscheiben auf frischen Spargelgemüse, dazu Liebstöckeljus und junge Bärlauchkartoffeln	16,10 €
Rosa gebratene Entenbrust auf cremigen Wirsinggemüse, dazu Rosmarinsauce und Kartoffel- Röstzwiebelpüree	16,50 €
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 Speckbohnen gemüse, 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

Bayrisch Creme mit Himbeerespuma 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 Frühlings Menü

### Suppe

Spargelschaumsuppe mit Parmaschinkensaltimbocca

### Vorspeise

Spargelvariation lauwarmer Spargelsalat mit knusprigem Spargecordonbleu und Spargelmousse, dazu Pflück mix Salat Kresse Bernaise

### Hauptspeisen

Gemischter Fischteller vom Grill mit frischem Pfannengemüse, dazu junge Rosmarinkartoffeln, Kräuterpesto und Zitronenschaum

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

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

### Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeerespuma auf frischen Erdbeeren im Glas serviert

<b>4 Gänge</b>	<b>34,50 €</b>
<b>3 Gänge mit Vorspeise</b>	<b>32,50 €</b>
<b>3 Gänge mit Suppe</b>	<b>26,50 €</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

## Unser Sommerwein der Woche

Das Weingut Santa Anna liegt in der Lison Pramaggiore, dem östlichen Teil vom Veneto.

2017er Tenuta S.Anna Chardonnay Classici DOC trocken 0,25l 5,90€

Klare Blumendüfte, fruchtige Note nach Äpfeln, im Abgang würzig mit guter Ausgewogenheit von Weichheit und Frische