



Landgut Kugler Alm

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischen Schnittlauch	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Gemüsstreifen	3,50 €
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischen Kürbiskernöl	3,80 €

Vorspeise

Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf marinierten Kürbis Brotsalat, dazu Ruccolaspitzen und Kürbisespuma	8,50 €
Marinierten Pilzsalatsalat auf gegrillten Garnelen, dazu Salatspitzen und Ananaschutney	9,10 €

Vegetarisch

Spinatknödel auf frischem Wurzelgemüse, dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseer Bergkäse	12,20 €
---	---------

Fischgerichte

Bayrisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit frischen Pfannengemüse, dazu Limonenbuttersauce und Pestokartoffeln	16,90 €
Wolfsbarschfilet auf der Haut gegrillt mit gebratener Garnele, dazu frisches Pilzgemüse, Ofenkartoffeln 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

Portion Bauerngans (Brust und Keule) mit Kartoffelknödel, dazu selbstgemachtes Apfelblaukraut und Preiselbeeren	18,80 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf frischem Wirsinggemüse, dazu Rosmarinsauce und Kartoffel- Röstzwiebelpüè	17,40 €
Hirschgulasch in Wacholdersauce mit frischem Maronengemüse, dazu gebratene Käspresknödel und Preiselbeeren	15,90 €
Im Wurzelsud gekochter Jungbullenafelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	13,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf frischen Pfannengemüse, dazu Pfefferrahmsauce und Kartoffelkrokette	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 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Aiblinger Schwarzbiersauce mit zweierlei Knödel und Krautsalat	10,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren	9,80 €

Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeerschaum und frischem Obst und Schokoladenhippe im Glas serviert	5,50 €
Selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,50 €
Kleine Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmousse und einer Tasse Espresso	6,80 €



Landgut Kugler Alm

Unser Wochen Menü

Suppe

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Parmaschinken chips

Vorspeise

Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf marinierten Kürbis Brotsalat, dazu Ruccolaspitzen und Kürbisespuma

Hauptspeisen

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

oder

Rosa gegrilltes Lammhüftsteak auf frischem Schmorgemüse dazu Kräuterjus und gebratener Parmesanpolenta

Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeerschaum und fischem Obst und Schokoladenhippe 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.Abf. Weingut Gies

Gehaltvoll, würzig mit feinem Duft der Johannisbeere

0,75l 19,50€

Weißwein Riesling QbA.

Erz.Abf. VDP Staatsweingut Weinsberg

erfrischende Rieslingfrucht, klares dezentes Aroma

0,75l 17,50€



Landgut Kugler Alm

Unsere Empfehlung von Heute

Granatapfelspritz

Rivaner Schaumwein, Granatapfelsirup, Spritzer Soda und Zitrone

0,25l 5,90€

Saftige Ochsenbacken in Burgundersauce geschmort mit cremigen Rosenkohlgemüse, dazu Kartoffelrösti und Parmaschinkenchips

16,90€

Selbstgemachte Linguine in Parmesanrahm mit gegrillten Zwerggarnelen, dazu gebratene Zucchinischeiben und Ruccolaspitzen

12,20€

Rosa gegrilltes Lammhüftsteak auf frischem Schmorgemüse dazu Kräuterjus und gebratener Parmesanpolenta

17,90€

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

Tramin T-Bianco Erz. Abf. Cantina Tramin, Cuveè Chardonnay-Weißburgunder-Sauvignon. trocken füllig und schmelzig, elegante Säure,

0,25l 5,80€

Rotwein

Edelvernatsch Erz.Ab. Kellerei Kaltern leichter Körper, gerbstoffarm, frisch und süffig, mit zartem Mandelton,

0,25l 5,80€

Bier der Woche Maxrainer Festbier

Das Festbier ist massiv goldfarben, glanzklar und hat ein beständiges Mousseux unter festem Schaum. Es ist frisch im Geruch mit Aromanoten, die an Bergblumenwiesen erinnern. Der Trunk ist frisch und spritzig, mit kräftigem, leicht süßem Malzkörper. Ein Genuss auch der runde und volle Abgang.

0,5l 3,20€



Landgut Kugler Alm