



Landgut Kugler Alm

Suppen

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

Vorspeise

Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf marinierten Kürbis Brotsalat, dazu Ruccolaspitzen und Kürbisespuma	8,50 €
Marinierten Pilzsalat auf kalt geräuchertem Lachs, dazu Salatspitzen und Ananuschutney Kartoffelrösti	9,10 €

Vegetarisch

Spinatknödel auf frischem Wurzelgemüse, dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseer Bergkäse	12,20 €
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis, Ingwer und Honig auf mediterranen Gemüse, dazu frischer Parmesan und Ruccolaspitzen	12,90 €

Fischgerichte

Rosenheimer Saiblingsfilet auf der Haut gebraten, mit frischen Pfannengemüse, dazu Limonenbuttersauce und Pestokartoffeln	16,90 €
Gegrilltes Heilbuttfilet mit gebratener Garnele, dazu cremiges Meeresfrüchtersotto, Pastinakenchips 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 Barbarie Entenbrust auf cremigen Wirsinggemüse, dazu Thymianjus und Kartoffel Röstzwiebelpüree	17,60
Gebratene Kalbsleberscheiben auf frischem Schmorgemüse, dazu Röstzwiebeln, glasierte Apfelspalten und Kartoffelrösti	16,90 €
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 Kräuterseitlingsgemüse, 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 Zwetschgenröster, dazu Mangoespuma, 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 vom Grill auf mediterranen Gemüse, dazu Thymianbutter und Kräuterpesto Kartoffeln

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet auf frischem Wintergemüse, dazu schwarzes Johannisbeerchutney und Kräutercnocchi

Dessert

Potpourri von der Urkarotte

Saftiges Rübli- Soufflè an erfrischendem Karotten-Sorbet mit Zitronencreme

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.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

Unsere Empfehlung von Heute

Kir royal

Rivaner Schaumwein mit Crème de Cassis Soda und Rosmarin

0,25l 5,90€

Fleischgericht

Saftig geschmortes Hirschgulasch aus dem Ebersberger Forst mit Rosenkohlgemüse, dazu gebratene Käspresknödel und Preiselbeeren

16,90€

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Himbeeren im Glas serviert

5,80€

Selbstgemachtes Himbeersorbet

Kugel 2,30€

Bier der Woche Maxlrainer Kellerbier

Das Kellerbier ist bernsteinfarben mit kompakter Schaumkrone. Seine weichen Karamellaromen mit floralen Hopfenaromen sind einzigartig. Es ist feinperlig auf der Zunge mit vollem, runden Körper, umgeben von einer edlen Hopfenbittere. Der Abgang ist geprägt von betont nussigen Malznoten.

0,5l 3,30€



Landgut Kugler Alm