Landgut Kugler Alm

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischen Schnittlauch	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Schnittlauch	3,50 €
Schaumsuppe vom Bayrischen Spargel mit Bärlauchcroutons	3,80 €

Vorspeise

Lauwarmer Spargelsalat mariniert mit Limonen Eiervinaigrette, dazu gegrillte Garnelen und Ruccolaspitzen	9,10 €

Vegetarisch

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

Fischgerichte

Gemischter Fischteller mit gegrillter Garnele auf frischem Frühlingsgemüse, dazu Ofenkartoffeln und Proseccoschaum	17,90€

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

***

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

Hauptgerichte

Rosa gegrillter Lammrücken auf frischem Spargelgemüse mit Rosmarinjus, dazu Parmesan- Bärlauchpolenta und Parmaschinkenchips	23,40 €
Saftig gegrilltes Lammhaxerl auf frischen Speckschmorgemüse, dazu Alpencurryschaum und Bärlauchkartoffeln	17,70 €
Im Wurzelsud gekochter Jungbullentafelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	13,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf frischen Pfannengemüse, dazu Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten	16,80 €
Gebratenes Almochsensteak mit Petersilien- Pfefferhaube überbacken, dazu frisches Kräuterseitlingsgemüse, Trüffelsauce und Rosmarin Ofenkartoffeln	19,40 €
Putensteak mit frischen Kräutern gegrillt auf Thaicurrygemüse und Basmatireis	13,80 €
Geschmorter Kalbsrahmbraten von der Hüfte mit selbstgemachten Butterspätzle und gemischten Salatteller	14,80 €

Dessert

Mousse àu Chocolat mit frischen Beeren und Maracujaespuma 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

Bärlauchschaumsuppe mit Parmaschinkenchips

Vorspeise

Variation vom Niederbayrischen Spargel mit Bärlauchpesto und Frühlingssalatbouquet

Hauptspeisen

Gemischter Fischteller mit gegrillter Garnele auf Trüffelkarotten Spinatgemüse, dazu Kräutergnocchi, Rote Betechips und Borage cress

oder

Gebratenes Almochsensteak mit Petersilien- Pfefferhaube überbacken, dazu frisches Frühlingsgemüse, schwarzes Johannisbeerchutney und Kräutercnocchi

Dessert

Zweierlei Mousse àu Chocolat mit frischen Beeren im Glas serviert

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

Unsere Empfehlung von Heute

Frühlingsspritz

Rivaner Roseèwein,Tonicwater, Soda, Zitrone und frische Minze

0,25l 5,90€

Frischer Spargel aus Niederbayern

Portion Niederbayrischer Spargel mit neuen Risoleè Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter und gekochtem Wacholderschinken

16,80€

Portion Niederbayrischer Spargel mit neuen Risoleè Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

14,80€

Portion Niederbayrischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, dazu kleines Schweineschnitzel und neue Kartoffeln

18,80€

Maxlrainer Jubilator Starkbier

Alk. 7,5% vol. - Stammwürze: 18,5%

Das Starkbier ist feurig dunkel mit glänzenden, purpurroten Reflexen. Geschmacklich ist es geprägt von einem komplexen Aromenspiel. Es ist fein perlend auf der Zunge und hat einen wuchtigen Körper mit harmonischem Zusammenspiel von milder Honigsüße und edler Hopfenbittere. Das Finale des Starkbieres ist ein einzigartiges Erlebnis.

0,5l 3,30€

Grafinger Haselnusslikör

2cl 3,90€