



Landgut Kugler Alm

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischen Schnittlauch	3,20 €
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischen Schnittlauch	3,50 €
Karotten Ingwerschaumsuppe mit Buttercroutons	3,80 €

Vorspeise

Rosa gegrillte Roastbeefscheiben mit lauwarmen Pfifferlingssalat, dazu Salatspitzen und Speckkrustel	9,50 €
--	--------

Vegetarisch

Spinatknödel auf frischem Wurzelgemüse, dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseer Bergkäse	12,20 €
Selbstgemachte Linguine in Parmesanrahm mit gegrillten Zwerggarnelen, dazu gebratene Zucchinischeiben und Ruccolaspitzen	12,90 €

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet mit der Haut gebraten auf frischem Sommergemüse, dazu Limonenbuttersauce und Pestokartoffeln	18,10 €
---	---------

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

Gegrillte Maishähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Rosmarin, dazu cremiges Pfifferlingsrisotto, Parmaschinken chips und Kräuterpesto	16,60 €
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 Pfifferlingsrahmsauce und Kartoffelkroketten	16,80 €
Gebratenes Almoachsensteak mit Petersilien- Pfefferhaube überbacken, dazu frisches Pfifferlingsgemüse, Trüffelsauce und Rosmarin Ofenkartoffeln	19,40 €
Putensteak mit frischen Kräutern gegrillt auf Thaicurrygemüse und Basmatireis	14,80 €
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

Selbstgemachten Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,50 €
Zweierlei Mousse à Chocolat mit frischen Beeren im Glas serviert	5,50 €
Zweierlei Topfenknödel gefüllt mit Nougat und Marille, dazu frisches Obst und Vanillesauce	5,80 €



Landgut Kugler Alm

Unser Schwarzes Nuss Menü

(„Aßlkofener Trüffel“)

Suppe

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Schwarzen Nuss Chips

Vorspeise

Gerillter Ziegenkäse auf lauwarmen Pfifferlings Salat, dazu Speck- Senfespuma und gehobelter „Aßlkofener Trüffel“

Hauptspeisen

Frisches Heilbuttfilet vom Grill auf Karottentagiatelle und selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und „Aßlkofener Trüffel“

oder

Rosa gegrilltes Rinderfilet im Parmaschinkenmantel auf mediterranen Ratartouille, dazu selbstgemachte Kräuterkräpfen und „Aßlkofener Trüffel“

Dessert

Crème Catalane mit selbstgemachten Limetten Minzsorbet, dazu Zitrusfruchtenspuma und frisches Obst

4 Gänge	39,50 €
3 Gänge mit Vorspeise	36,50 €
3 Gänge mit Suppe	31,50 €



Landgut Kugler Alm

Unsere Empfehlung von Heute

Selbstgemachte Minzlimonade

Zitronenlimonade, Soda, Bio Minze aus dem eigenen Garten und Zitrone

0,5l 3,40€

Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere und Minze

0,25l 5,90€

Frisches Wildfang Heillbutfilet vom Grill auf frischem Pfifferlingsgemüse,
dazu Limonenbuttersauce und Ofenkartoffeln

18,90€

Maxl Hell

Helles Bier

Alk. 5,1% vol. - Stammwürze: 11,8%

Unser Maxl Helles in der Euroflasche wird nach alter, überlieferter Brauart gebraut und überzeugt mit seiner würzigen Vollmundigkeit und dem leichten Malzaroma. Die lange Lagerzeit macht dieses Helle Bier zu einem besonders milden, süffigen Biergenuss. Es besticht durch eine angenehme Frische Würze im Geschmack.

0,5l 3,30€

Grafinger Haselnusslikör

2cl 3,90€



Landgut Kugler Alm