



Landgut Kugler Alm

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischen Schnittlauch	3,50 €
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch	3,70 €
Schaumsuppe von Hokkaidokürbis mit Steirischen Kernöl	3,90 €

Vorspeise

Feine scheiben von geräuchertem Rehschinken auf Chranberry Chutney, dazu Salatspitzen und frisch gehobelter Aßlkofener Trüffel	9,50 €
Confiertes Auberginenkompott mit gegrillten Garnelen, dazu Zucchini-Tomatenpüree, Ruccolaspitzen und Schinkenkulli	9,50 €

Vegetarisch/Pasta

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

Fischgerichte

Gemischter Fischteller vom Grill mit winterlichem Gemüse, dazu Limonenbuttersauce und Kräuterpestokartoffeln	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

Im Wurzelsud gekochter Jungbullen tafelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	14,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf frischen Pfannengemüse, dazu Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten	16,80 €
Gebratenes Almochsensteak mit Petersilien- Pfefferhaube überbacken, dazu Kräuterseitlingsgemüse, Trüffelsauce und Rosmarin Ofenkartoffeln	19,40 €
Putensteak mit frischen Kräutern gegrillt auf Thaicurrygemüse und Basmatireis	15,20 €
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, dazu zweierlei Knödel und Krautsalat	10,90 €

Dessert

Selbstgemachten Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,50 €
Krokantrolle gefüllt mit Vanillemousse und Cranberry Chutney	5,80 €
Bayrisch Creme mit Zwetschgenespuma und frischen Beeren	5,50 €

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

Unser Schwarzes Nuss Menü

(„Aßlkofener Trüffel“)

Suppe

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Schwarzen Nuss Chips

Vorspeise

Confiertes Auberginenkompott mit gegrillten Garnelen, dazu Zucchini- Tomatenpüree,
Ruccolaspitzen und Schinkenkulli

Hauptspeisen

Frisches Saiblingsfilet vom Grill auf Kräuterseitlingsgemüse, dazu
selbstgemachte Ravioli gefüllt Garnelen und Tomaten und „Aßlkofener Trüffel“

oder

Rosa gegrillter Hirschrücken auf Speckrosenkohlgemüse, dazu
Schalottenbuttersauce, Trüffelravioli und „Aßlkofener Tüffel“

Dessert

Gebackenes Vanilleeis auf Mangochutney und Marzipanespuma

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

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

Unsere Empfehlung von Heute

Maxlrainer Jubikator Starkbier

Alk. 7,5% vol. - Stammwürze: 18,5%

Das Maxlrainer Starkbier, der Jubikator Doppelbock, ist ein echtes bayerisches Traditionsbier und wird heute noch ganz nach der kirchlichen Tradition zur Stärkung der Mönche und Schlossherren für das große 40-tägige Fasten vor dem österlichen Hochfest gebraut. „Trinken bricht das Fasten nicht,“ hieß die damalige Regel, der das Starkbier seine Entstehung verdankt. Heute erkennt man das Starkbier in Bayern an seiner „-ator“-Endung.

0,5l 3,50€

Hauptspeisen

Saftig geschmorter Sauerbraten vom Ochsenmeiserl mit Kartoffelknödel, dazu selbstgemachtes Apfelblaukraut und Preiselbeeren

16,90€

Rosa gegrilltes Lammhüftsteak auf frischem Speckbohngemüse, dazu Rosmarinjus und gebratene Parmesanpolenta

18,90€

Rosa gegrillter Hirschrücken auf Cremigen Wirsinggemüse, dazu Schalottenbuttersauce und Trüffelravioli

22,90€

Dessert

Gebackenes Vanilleeis auf Mangochutney und Pfaumenespuma

6,90€

Grafinger Haselnusslikör

2cl 3,90€

Liebe Gäste,

bitte beachten Sie, dass wir an Sonn und Feiertagen unsere Brotzeitkarte erst ab 14 Uhr anbieten.

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

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



Landgut Kugler Alm

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.