



Landgut Kugler Alm

Speisen zum Mitnehmen / To-Go-Karte

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	4,80 €
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch	5,10 €

Vegetarisch

Spinatknödel auf frischem Wurzelgemüse , dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseeer Bergkäse	15,20 €
--	---------

Speisen

geschmorter Kalbsrahmbraten mit selbstgemachten Butterspätzle und gemischten Salatteller	19,50 €
im Wurzelsud gekochter Jungbullen tafelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	18,80 €
ofenfrischer Schweinebraten vom Bayerischen Strohschwein in Aiblinger Schwarzbiersauce, dazu zweierlei Knödel und Krautsalat	16,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren	15,10 €

Dessert

selbstgemachter Apfelstrudel	6,50 €
-------------------------------------	--------

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	4,50 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	8,50 €
1 Knödel mit Bratensauce (Semmel- oder Kartoffelknödel)	3,50 €
2 Knödel mit Bratensauce (Semmel- oder Kartoffelknödel)	5,60 €
kleine Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	4,10 €
große Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	5,20 €



Landgut Kugler Alm

Speisekarte

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	4,80 €
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch	5,10 €
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	5,90 €

Vorspeise

Bärlauchrisotto mit Tomatenpesto und gegrillter Garnele	13,50 €
--	---------

Vegetarisch/ Pasta

Spinatknödel auf frischem Wurzelgemüse , dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseeer Bergkäse	15,20 €
--	---------

Fischgerichte

Kabeljaufilet , mit Bärlauchrisotto, Tomatenpesto und gegrillter Garnele	25,80 €
---	---------



Landgut Kugler Alm

Hauptspeisen

Putensteak auf frischen Kräutern gegrillt mit Thai-Curry-Kokosgemüse und Basmatireis (ohne Fleisch glutenfrei und vegan 12,50 €)	18,80 €
geschmorter Kalbsrahmbraten mit selbstgemachten Butterspätzle und gemischten Salatteller	19,50 €
Almochsensteak mit Bärlauchhaube überbacken dazu Pilzgemüse, Trüffeljus und Rosmarin-Ofenkartoffeln	26,80 €
im Wurzelsud gekochter Jungbullen tafelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	18,80 €
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, dazu Pfannengemüse und Kartoffelkroketten	20,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren	15,60 €
saftig geschmorte Ochsenbacken mit Bärlauchgemüse und Kartoffelpüree	23,30 €

Dessert

selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	9,50 €
--	--------

Eis

eine Kugel Eis jeweils pro Kugel (Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitrone, Pistazie, Walnuss)	2,00 €
Eiskaffee/ Eisschokolade mit Sahne	7,50 €



Landgut Kugler Alm

Unsere Wochenempfehlung

Ski-Wasser „Kugler Alm“, Grenadine, Wasser, Zitronenscheibe
4,60 €

Ingwerlimonade, Ingwersirup „Inge“, Soda, Zitronenlimo, Limette, Ingwerscheibe
4,60 €

Hauptspeise

Lammhaxe | Kartoffel-Schmorgemüse | Rotweinjus

22,80 €

STARKBIER – DOPPELBOCK

Jubilator Alk. 7,8% vol. - Stammwürze: 18,5%

Das Maxlrainer Starkbier, der Jubilator 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.

In Maxlrain braut und trinkt man seit jeher den köstlichen Jubilator: dunkel, kraftvoll und rund im Geschmack, eine der bekannten saisonalen.

0,5l 4,50€

Nachspeisen

Schokomousse | Chutney | Waldbeerensorbet 9,50 €

selbstgemachtes **Amarena-Kirsch-Eis** 4,50 €

selbstgemachtes Eis/ Sorbet mit Frucht Chutney

4,50 € pro Kugel



Landgut Kugler Alm

Aperitif / Longdrink

FRESH & TRENDY

alkoholfreier Aperol , alkoholfreier Prosecco, Soda, Orangenscheiben	6,20 €
Aperol Spritz , Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheiben	7,20 €
Aperol Mule , Aperol, Ginger Beer, Orangenscheiben	7,20 €
Aperol Rosé , Aperol, Roséwein, Soda, Orangenscheiben	7,20 €
Hugo , Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	7,20 €
Lillet Wild Berry , Lillet, Schweppes Wild Berry, Prosecco, Soda, Beeren	7,20 €
Lavendel Spritz , Lavendel Sirup Prosecco, Tonic, Zitrone, Rosmarin	7,20 €
Cuba Libre , Rum, Cola, Limette	7,90 €
Munich Mule , Gin, Ginger Beer, Limette	8,20 €
Moscow Mule , Wodka, Ginger Beer, Limette	7,90 €
Hard Seltzer , Wodka, Soda, Limette	7,90 €
Gin Tonic , Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette	7,90 €



Landgut Kugler Alm

Salate

bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen , Buttercroutons, Baguette	14,60 €
Salatplatte mit Garnelenspieß , Kartoffeln, Kräuterquark und Baguette	15,60 €
Tomatensalat	5,50 €
gemischter Blattsalat	5,50 €
kleiner gemischter Salat	6,60 €
großer gemischter Salat	10,20 €

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	5,50 €
Kinder-Bandnudeln mit Gemüse-Tomaten-Sauce und Parmesan	8,90 €
Fischstäbchen mit Pommes Frites	7,50 €
1 Paar Wiener mit Pommes Frites	7,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,50 €
3 Stück Reiberdatschi mit Apfelkompott	6,20 €
1 Knödel mit Bratensauce (Semmel- oder Kartoffelknödel)	3,50 €
2 Knödel mit Bratensauce (Semmel- oder Kartoffelknödel)	6,60 €
kleine Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	5,10 €
große Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	6,20 €



Landgut Kugler Alm

Brotzeitkarte

mariniertes Ochsenfleisch mit Zwiebelringen und Garnitur	10,50 €
Schinkenbrot	5,30 €
kalter Braten mit Gurke und Meerrettich	9,50 €
kalter Braten sauer mit Zwiebelringen und Meerrettich	10,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebel, Gurke und Käse	9,90 €
Wurstsalat mit Zwiebelringen und Gurke	8,90 €
Portion Emmentaler mit Hausbrot und Butter	10,80 €
2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut	11,50 €
Currywurst mit Pommes Frites	11,50 €
2 Paar Wiener mit Hausbrot	8,50 €
Gemischter Presssack sauer mit Zwiebelringen	9,50 €
Angebräunter Leberkäse mit Kartoffel Gurkensalat und Spiegelei	10,20 €
Brot extra	0,50 €

Zu unseren Brotzeiten servieren wir 2 Scheiben Hausbrot