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	16,20 €

Speisen

geschmorter Kalbsrahmbraten mit selbstgemachten Butterspätzle und gemischten Salatteller	19,50 €
im Wurzelsud gekochter Jungbullentafelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce und Butterkartoffeln	19,80 €
ofenfrischer Schweinebraten vom Bayerischen Strohschwein in Aiblinger Schwarzbiersauce, dazu zweierlei Knödel und Krautsalat	16,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren	15,60 €

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 €

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

Landgut Kugler Alm

Speisekarte

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	4,80 €
Tafelspitzbrühe mit Leberknödel und Gemüsestreifen	6,40 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbisstrudel und steirischen Kernöl	7,40 €

Vorspeise

Kürbisrisotto mit Ziegenkäse, Mango-Chutney und Chilli-Mayo	12,50 €

Vegetarisch/ Pasta

Spinatknödel auf frischem Wurzelgemüse, dazu Rosmarinbutter und frisch gehobelter Tegernseeer Bergkäse	16,20 €

Fischgericht

Wolfsbarschfilet, mit Jakobsmuschel auf Kürbisrisotto mit Kräuteröl	25,80 €

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

Landgut Kugler Alm

Hauptspeisen

saftiges Hirschgulasch mit Serviettenknödel und Rosenkohlgemüse	23,50 €
ofenfrischer Schweinebraten vom bayerischen Strohschwein in Aiblinger Dunkelbiersauce mit gemischten Knödeln und Krautsalat	16,80 €
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 Kräuterhaube, Rosmarin-Ofenkartoffeln, Pilzgemüse und Trüffeljus	26,80 €
im Wurzelsud gekochter Jungbullentafelspitz mit Speckwirsinggemüse, dazu Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Kren	19,80 €
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsauce**,** dazu Pfannengemüse und Kartoffelkroketten	20,80 €

Dessert

selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	9,50 €
Bayerisch Creme mit Beeren	8,50 €

Eis

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

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

Wochenempfehlung

original **Almdudler** 0,33 l 3,90 €

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

Lavendel-Spritz, Lavendel-Sirup, Limette, Soda, Prosecco, Lavendelblüte
7,70 €

Hauptspeisen

Roulade von der Rinderbrust, Marone-Steinpilz auf cremigen Kartoffel-Wirsing-Risotto, dazu wilder Brokkoli und Rotweinjus
21,50 €

gespickter Wildschweinrücken mit Pastinakenpüree, Variation von der roten Beete (gebraten, Tartar, Knödel), Walnuss und gefälschter Pastete
23,50 €

selbstgemachte Linguine nach Bologneser Art mit Parmesan 16,20 €

Nachspeisen

Bienenstich-Dessert, Karamell-Espuma, Bienenstich-Eis, karamellisierte Mandeln und Apfelchutney
10,50 €

Feigen-Mousse mit frischen Feigen 7,40 €

selbstgemachtes Eis/ Sorbet mit Frucht Chutney
4,50 € pro Kugel

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

Aperitif / Longdrink

FRESH & TRENDY

Ingwerspritz, Ingwersirup, Prosecco, Ingwer, Limette, Soda, Tonic Water (auch alkoholfrei erhätlich)	7,70 €
Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheiben	7,70 €
alkoholfreier Aperol, alkoholfreier Prosecco, Soda, Orangenscheiben	6,70 €
Aperol Rosé, Aperol, Roséwein, Soda, Orangenscheiben	7,70 €
Hugo, Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	7,70 €
Lillet Wild Berry, Lillet, Schweppes Wild Berry, Prosecco, Soda, Beeren	7,70 €

Cuba Libre, Rum, Cola, Limette	8,40 €
Hard Seltzer, Wodka, Soda, Limette	8,40 €
Gin Tonic, Gin, Tonic Water, Gurke oder Limette	8,40 €

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

Salate

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 €
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 €

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

Brotzeitkarte

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebel, Essiggurke und Käse	10,90 €
Wurstsalat mit Zwiebelringen und Essiggurke	9,90 €
2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut	12,50 €
Currywurst mit selbstgemachter Spezialsauce & Pommes Frites	11,50 €
Schinkenbrettl mit selbstgemachten „Kugler Alm Schinken“, Meerrettich, Essiggurke, selbstgemachten Aufstrich und Butter	8,90 €
angebräunter Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei und Bratensauce	11,20 €
Brot extra	0,50 €

Zu unseren Brotzeiten servieren wir 2 Scheiben Hausbrot

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