



TRADITIONELLES FISCHESSEN  
am  
Aschermittwoch 2010

Unsere Weinempfehlung

Mosel-Saar-Ruwer  
2008 Weißburgunder  
Qualitätswein feinherb  
Edition Roland Kuffler  
0,2l - € 6,20  
0,75l - € 23,90

Ein Schmankerl zu Beginn...

Hausgebeizter Gravend-Lachs mit Dillsenfauce  
und Kartoffelrösti € 16,50

Original italienischer Büffelmilch-Mozzarella  
mit Fleischtomaten, Balsamicodressing,  
Olivenöl und Rucolasalat € 11,90

Blattsalate vom Markt mit gebratenen Pilzen  
Knoblauch, Croûtons und Joghurtdressing € 11,90

Marinierter Brathering mit roten Zwiebeln  
und Kartoffel-Röster € 9,90

Lauwarmer Ziegenkäse gratiniert  
Rucolasalat in Olivenöldressing und Zwergtomaten € 12,90

Bayerischer Feldsalat mit gehacktem Ei  
Speckstreifen und Buttercroutons € 12,50

Rucolasalat in Olivenöldressing mit Speckkrusteln,  
Zwergtomaten und gehobeltem Parmesan € 11,90

Handgeputzte Matjesfilets  
„Hausfrauen – Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln  
Gurken, Sauerrahm und kleinen Kartoffeln € 11,90

Matjesfilet mit geriebenen Äpfeln, Creme Fraîche  
rote Zwiebeln und Butterkartoffeln € 11,90

*Aus Kufflers Suppentöpfen...*

*Tafelspitzbouillon  
mit Pfannkuchentstreifen* € 4,70

*Tafelspitzbouillon  
mit hausgemachte Grießnockerl* € 4,90

*Französische Fischsuppe mit Safran  
frischen Kräutern und Knoblauchcroutons* € 8,70

*Tafelspitzbouillon mit original Kuffler Leberknödel  
und Schnittlauch* € 5,20

*Vegetarisches...*

*Allgäuer Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln  
Bergkäse und kleinem gemischten Salat* € 12,90

*3 Stück Spiegeleier mit Rahmspinat  
und Butterkartoffeln* € 9,90

*Gemüseplatte mit Spiegelei und Kartoffelpüree* € 14,90

*Aus Seen und Flüssen...*

*Frische Forelle aus der Aumühle gegrillt  
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter  
und gemischten Blattsalaten* pro Stück € 18,50

*Seezungenfilet vom Grill  
auf Linguini mit grünem Spargel, Krebschwänzen  
und Krebsrahmsauce* € 28,50

*Paniertes Rotbarschfilet  
in Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat  
und Sauce Remoulade* € 18,40

*Zanderfilet vom Grill auf roter Currysauce  
mit Kokosmilch, gebratenem Gemüse und Duftreis* € 21,90

*Lachsforellenfilet mit Fenchel und Orangenfilets  
in der Folie gedünstet  
mit Rieslingsauce und Duftreis* € 22,40

*Rotbarschfilet in der Kräuter-Eihülle gebraten  
mit Rahmspinat und Butterkartoffeln* € 18,50

*Fischteller  
von Lachs, Barsch, Zander und Scampi vom Grill  
auf gebratenem Gemüse, Sauce Bearnaise  
und Butterkartoffeln* € 24,50

|  |                |  |                |
|--|----------------|--|----------------|
| <i>Zanderfilet vom Grill<br/>auf Rahm-Kohlrabi-Lauchgemüse mit Grönlandcrevetten<br/>gebratenen Egerlingen und Butterkartoffeln</i>              | <i>€ 22,50</i> | <i>Halbe bayerische Kronente vom Baron Luttitz<br/>aus dem Mangfalltal mit Apfelblaukraut und handgedrehten<br/>Kartoffelknödel mit Bröselbutter</i> | <i>€ 21,50</i> |
| <i>Lachsfilet vom Grill auf gebratenem Gemüse<br/>Rieslingssauce und Kartoffelrösti</i>  | <i>€ 22,90</i> | <i>Knuspriger Schweißbraten „ Marke Gutshof Schwaige “<br/>in Dunkelbiersauce gebraten mit Apfelblaukraut<br/>und Kartoffelknödel</i>                | <i>€ 14,90</i> |
| <i>Gedünstetes Kabeljaufilet<br/>in Senfsauce mit Gemüse und Salzkartoffeln</i>  | <i>€ 23,50</i> | <i>Medaillons vom Schweißfilet gegrillt<br/>auf Käsespätzle und Rahmschwammerl,<br/>im Pfanderl serviert mit kleinem gemischten Salat</i>            | <i>€ 19,20</i> |
| <i>Kulinarisches...</i>  |                | <i>Käse...</i>   |                |
| <i>8 Stück Kuffler Rostbratwürstel<br/>auf Weinsauerkraut</i>  | <i>€ 11,90</i> | <i>Andechser Käseteller mit Rahmkäse, Girgl,<br/>Andechser mit Kräutern, Bauernkäse, Zwergtomaten, Landbutter<br/>und Bauernbrot</i>                 | <i>€ 11,70</i> |
| <i>Kalbsleber vom Grill mit Röstzwiebeln,<br/>Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Gemüse</i>   | <i>€ 21,50</i> | <i>Aus der hauseigenen Patisserie...</i>   |                |
| <i>Zarter Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce,<br/>Rahmspinat und Röstkartoffeln</i>  | <i>€ 19,90</i> | <i>Bayerischer Apfelsstrudel mit Sahne</i>   | <i>€ 5,90</i>  |
| <i>Niederbayerisches Spanferkel in Dunkelbier gebraten,<br/>dazu Semmel- und Kartoffelknödel und Speckkrautsalat</i>                             | <i>€ 21,90</i> | <i>Apfelküchlerl auf Himbeermarksauce<br/>mit Zimtzucker und Vanilleeis</i>  | <i>€ 7,50</i>  |
| <i>Kuffler Wiener Schnitzel<br/>aus dem Kalbsrücken geschnitten und in Butter gebraten<br/>mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat</i> | <i>€ 21,90</i> | <i>Bayerische Creme auf Fruchtmarksauce<br/>mit frischen Erdbeeren</i>   | <i>€ 6,90</i>  |
| <i>Sauerbraten von Weideochsen<br/>aus der Schulter geschnitten mit Rosinen,<br/>Semmel – und Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>             | <i>€ 16,80</i> | <i>Hausgemachter frischer Kaiserschmarrn<br/>mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus</i>   | <i>€ 9,90</i>  |
|  |                | <i>Hausgemachter Millirahmstrudel mit Vanillesauce</i>   | <i>€ 6,50</i>  |