

Vorspeisen



- Rinderfiletscheiben
und grüne Spargelspitzen vom Grill
mit Rucolasalat und Rotweinsauce* € 15,80
- Knackige Blattsalate in Joghurtdressing
mit Ziegenkäse
im Rosmarin-Speckmantel gebraten* € 14,20
- Graved und Räucherlachsrosen
mit Kartoffelschnee, Gurkennudeln
Forellenkaviar und Dillsenfauce* € 15,20
- Bayerischer Vorspeisenteller
mit Freilandradi, Radieserl, Schnittlauchbrot
Kaminwurz'n, niederbayerischem Speck
und Obazter* € 12,90
- Carpaccio
von der Argentinischen Rinderlende
mit Parmesan Reggiano, Rucolasalat
Olivenöl und Zitrone* € 16,20

*Ab 17.30 Uhr erlauben wir uns für einen gemischten
Brotkorb mit Pfisterbrot, Frischkäse und Butter
einen Gedeckpreis
von € 2,40 zu berechnen.*

Salatvariationen



*Bunt gemischter Salatteller
mit Romana Tomaten
in leichtem Joghurtdressing* € 8,90
Kleine Portion € 5,00

*Knackige Blattsalate in Kufflers Hausdressing
mit Romanatomen und Parmesan Reggiano
gebratenen Pilzen und Kräuter-Croutons* € 12,90

*Knackige Blattsalate in Kufflers Hausdressing
mit Romanatomen und Parmesan Reggiano
1/2 gebackenem, ausgelösten Stubnküken
Rotweinsauce und Kräutercroutons* € 15,20

Suppen



*Aufgeschäumte Parmesansuppe
mit Chorizo und jungem Spinat* € 9,20

*Balsamicocremesuppe
mit Berglinsen und gebratenem Zanderfilet* € 9,20

*Klare Rindssuppe
mit Leberknödel, Grießnockerl
Pfannkuchenstreifen
und frischem Schnittlauch* € 7,20

Zwischengerichte



Italienisches Risotto

*mit Kartoffelwürfel, Lauch
und Parmesan Reggiano*

€ 14,20

Bandnudeln mit frischen Kräutern

und gebratenen Riesengarnelen

€ 16,80

Allgäuer Käsespätzle von hausgemachten Eierspätzle

*mit geschmolzenen Zwiebeln, Röstzwiebeln
Bergkäse und kleinem gemischten Salat*

€ 15,20

Aus Meer, Fluss und See



Kufflers Fischplatte

*Lachs, Zander, Scampi und Saiblingfilet
vom Grill, auf gebratenem Anti-Pasti-Gemüse
1/2 Zitrone, Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln*

€ 26,20

Gebratene Lachstranche

*auf Rote Betescheiben, Blattspinat
Meerrettichschaum und Butterreis*

€ 24,20

Duo von Zander und Bachsaiblingfilet

*auf Balsamico-Berglinsengemüse
und Schwenkkartoffeln*

€ 25,20

Rotbarschfilet

*in der Kräuter-Weißbrotpanade gebacken
mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade*

€ 19,50

Opernstub ´n und bayerische Spezialitäten

Wiener Tafelspitz

vom bayerischen Weiderind
auf Apfel-Meerrettichsauce
mit jungem Spinat und Röstkartoffeln € 23,20

Poltinger Rehrücken rosa gebraten

auf Preiselbeerjus
Serviettenknödeln, gebratenen Pilzen
und Apfelblaukraut € 28,80

Lammrücken

auf pikantem Bohnen-Paprika-Ragout
Thymianjus und Kartoffel Gratin € 24,80

Kuffler Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrucken
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat
und handgeruhrten Preiselbeeren € 24,90

Filetsteak vom Angus-Rind rosa gebraten

auf Chorizo-Paprika-Letscho
und Kartoffel-Gratin € 35,90

Halbe bayerische Bauernente

mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln
und handgeruhrten Preiselbeeren € 24,90


Knuspriger Schweinsbraten

Marke Gutshof „Schwaige“
in Dunkelbiersauce gebraten mit Apfelblaukraut
und gemischten Knödeln € 16,50

Zwiebelrostbraten

von der bayerischen Ochsenlende
mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln
und Marktgemüse € 27,50

*Platten und Pfanderl
ab 2 Personen*



Chateaubriand

*Mittelstück vom Angus-Rind rosa gebraten
mit Anti-Pasti-Gemüse
Kartoffel-Gratin und Rotweinsauce*

pro Person € 35,90

Zubereitungszeit für 2 Pers. ca. 25 Min

Kufflers Fischplatte

*Lachs, Zander, Scampi und Lotte
vom Grill mit Kräuterbutter,
gebratenem Anti-Pasti-Gemüse, 1/2 Zitrone
und Rosmarinkartoffeln*

pro Person € 26,20

Bayerische Schmankerlplatte

*Auswahl an deftigen Braten von Schwein und Ente
und Würstelspezialitäten
aus der hauseigenen Metzgerei
mit gemischten Knödeln, Apfelblaukraut
und Sauerkraut*

pro Person € 24,90

*Poltinger Rehrücken rosa gebraten
auf Preiselbeerjus*

*Serviettenknödel, gebratenen Pilzen
und Apfelblaukraut*

pro Person € 28,80

*Zum Schluss
aus unserer hauseigenen Patisserie*



<i>Duo von Schoko und Passionsfruchtmousse im Biskuitmantel Cassissauce und frischen Früchten</i>	<i>€ 9,20</i>
<i>Salzburger Millirahmstrudel mit Vanillesauce</i>	<i>€ 8,20</i>
<i>Bayerisch Creme nach Rezept unseres Chef-Patissiers mit eingelegter Rotweibirne</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier verfeinert und Eiscreme</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Gebackene Apfel und Ananaskücherl mit Himbeermark und Vanilleeis</i>	<i>€ 8,90</i>

Käse



<i>Internationaler Käseteller mit Feigensenf, Trauben und Grissinistangen</i>	<i>€ 12,70</i>
---	----------------

*Die Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt
und Bedienungsgeld.*

*Wir akzeptieren gerne folgende Karten
EC-Karte, American Express, Mastercard, Visa*

*Unsere Bankettabteilung
berät Sie gerne, falls Sie unsere Stuben
exklusiv reservieren möchten.*