



VORSPEISEN

DER FRANZÖSISCHE KLASSIKER ZUM ENTRÉE
6 STÜCK GILLARDEAU AUSTERN MIT CHESTERBROT UND ZITRONE
€ 32,00

FRISCH ANGEMACHTES RINDERTATAR
MIT KUFFLER LEAVES SALAT, SRIRACHAMAYO,
FRITTIERTE KAPERN UND CROSTINI
€ 21,00

GARNELEN CARPACCIO VON DER BAYERISCHEN GARNELE AUS LANGENPREISING
LIMONENPESTO, MELONE UND JUNGEN SALATSPITZEN
€ 24,00

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL UND BURRATA
TOMATENSORBET, FRISCHER BASILIKUM, ALTEM BALSAMICO
JUNGE SALATSPITZEN
€ 19,50 🌟

KUFFLER SUPERFOOD SALAT
VITAMINE, MINERALSTOFFE, ANTIOXIDANTIEN – UND PURER GENUSS !
HANDVERLESENE BLATTSALATE UND KRÄUTER VOM MÜNCHNER GÄRTNER BÖCK
IM KUFFLER-MIX, MIT AVOCADO, GRANATAPFEL,
BLAUBEEREN, WALNUSSCRUNCH UND KALE-CHIPS
€ 18,00 🌟

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE
€ 9,00

MIT DREI GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN
€ 21,00

AB 17.00 UHR ERLAUBEN WIR UNS
EINEN GEDECKPREIS VON € 2,90 P.P. ZU BERECHNEN.



SUPPEN

TOMATENSÜPPCHEN
MINI MOZZARELLA, BUNTE TOMATEN UND PESTO
€ 9,50

KRAFTVOLLE BOUILLON VOM RINDERTAFELSPITZ
WAHLWEISE MIT:

PFANNKUCHENSTREIFEN
€ 8,00

HAUSGEMachten LEBERKNÖDELN
€ 9,00

HAUSGEMachte GRIEBNOCKERL
€ 8,00

ODER ALS
FESTTAGSSUPPE
MIT LEBERKNÖDEL, PFANNKUCHEN, GRIEBNOCKERL
€ 9,50

UNSERE EISKALTE EMPFEHLUNG VOR DEM HAUPTGANG


RUCOLA UND CASSIS
FRISCHEN RUCOLA UND CASSIS SORBET
ALTER BALSAMICO
€ 9,50 🌟



VEGETARISCH & VEGAN

IN MEERSALZ UND OLIVENÖL GESCHMORTE SÜBKARTOFFEL
AUF RATATOUILLE, PESTO UND FRISCHE BRUNNENKRESSE
€ 19,50 

VEGANES BELUGALINSEN CURRY
IN KOKOSMILCH MIT SÜBKARTOFFELN
BABYSPINAT UND BASMATI REIS
€ 21,00 

RISOTTO VOM BAYERISCHEN REIS
(URGETREIDE AUS DEN SORTEN BAYERN EMMER, EINKORN UND URDINKEL)
WILDER BROKKOLI, PINIENKERNE UND PARMESAN
€ 19,50 

FISCH

GEGRILLTE GOLD FORELLENFILETS
SCHWARZE KNOBLAUCHCREME, SAHNIGES KARTOFFELPÜREE
WILDER BROKKOLI, ZITRUSCHAUM
€ 30,00

FANGFRISCHES RENKENFILET
CREMIGER BAYERISCHER REIS, BABYGEMÜSE, ROTWEINBUTTER
€ 33,00

IN BUTTER UND FEINEM OLIVENÖL CONFIERTE GARNELEN
CHILI, ZITRONE, FRISCHE KRÄUTER MIT JUNGEM GEMÜSE
BLATTSPINAT VOM MARKT
€ 37,00



SPATENHAUS KLASSIKER

HALBE BAYERISCHE BAUERNENTE
MIT APFELBLAU-KRAUT, KARTOFFELKNÖDEL UND JUS
€ 32,00

KROSS GEBRATENES, NIEDERBAYERISCHES BAUERNSPANFERKEL
APFELBLAU-KRAUT UND GEMISCHTE KNÖDEL
€ 27,00

ORIGINAL KUFFLER WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
GOLDGELBE BRATKARTOFFELN, PREISELBEEREN UND RAHM-GURKENSALAT
€ 32,00

BUTTERZARTER TAFELSPITZ
BLATTSPINAT, APFEL-MEERRETTICHSAUCE, FRISCHER MEERRETTICH
BRATKARTOFFELN
€ 28,50

ZWIEBELROSTBRATEN
MIT SPECKBOHNEN, ZWEIERLEI ZWIEBELN, BRATKARTOFFELN
€ 34,00



ALLES VOM GRILL

FLANKSTEAK VOM LAVASTEINGRILL
CREMIGE SÜßKARTOFFELN, BBQ – LACK, POLENTASCHNITTE
FRISCH MARINIERTER BRUNNENKRESSE
€ 37,50

SURF & TURF
GEGRILLTES RINDERFILET UND TRISTAN LANGUSTE
ZWEIERLEI VOM SELLERIE, WILDER BROKKOLI, SCHWARZE KNOBLAUCHCREME
KERBEL LIMETTEN BUTTER
€ 49,00

TAGLIATTA VOM RUMPSTEAK
FRISCHER RUCOLA, TOMATEN, PARMESAN
UND BUNTE ROSMARIN KARTOFFELN
€ 34,50



DESSERT

LEICHT UND SOMMERLICH

PINA COLADA TÖPFCHEN
ANANAS CARPACCIO UND KOKOSEIS
€ 10,50

WARMER CRUMBLE VON DER ZUCKER APRIKOSE
PFIRSICHSORBET
€ 10,00

IMMER WIEDER GROBARTIG

SELBSTGEMACHTE SPATENHAUS BAYERISCH CREME
€ 10,00

VEGANE MANGOMOUSSE
JOHANNISBEERGEL UND CRUMBLE
€ 10,50



MILCHEIS

NEW YORK CHEESECAKE
VANILLE
SALZKARAMELL
PISTAZIE
MALAGA
BUTTERMILCH

SORBET

ERDBEERE
SCHOKOLADE
HIMBEER
ZITRONE
MARACUJA

PREIS PRO KUGEL € 3,20

Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlich
gültiger Umsatzsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen der Speisen
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.