

VORSPEISEN - LEICHTE GERICHTE - SALATE

BAYRISCH TATAR

LEICHT ANGEMACHTES RINDSTATAR VOM BAYERISCHEN WEIDEOCHSEN
CREME FRAICHE, GERÖSTETEM PFISTERSTEINOFENBROT
€ 18,00

KUFFLER BROTZEIT ^{4 14 15}

SÜDTIROLER SPECK, PFEFFERBEIBER, GRIEBENSCHMALZ
DAZU RADI, OBATZTER UND SCHNITTLAUCHBROT
€ 18,00

CARPACCIO

VOM BAYERISCHEN WEIDEOCHSEN
RUCOLA, PARMESAN
€ 18,00

GRAVED LACHS UND RIESENGARNELE

MANGO-CHILI-CHUTNEY
RUCOLASALAT
€ 18,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEISS

HAUSWEIN EDITION KUFFLER

2016 WEISSBURGUNDER QBA
REICHSGRAF VON KESSELSTATT, MOSEL
0,75L - € 29,00
0,2L - € 8,00

ROT

HAUSWEIN EDITION KUFFLER

2015 CUVÉE HÖHENFLUG QBA
WEINHAUS HENSEL, PFALZ
0,75L - € 40,00
0,2L - € 11,00

DUO VOM ZIEGENKÄSE

IM SPECK- UND ZUCCHINIMANTEL
SALATVARIATION
€ 16,00

STEIRISCHER SALAT

KNUSPRIG GEBACKENES BACKHENDL, BUNTE SALATE, KÜRBISKERNÖLDRESSING
€ 17,00

SALAT PILZE

GEBRATENE PILZE, SALATE VOM MARKT
BALSAMICODRESSING, SPECKKRUSTELN
€ 19,00

MATJESFILET

CREME FRAICHE, ROTE ZWIEBELN
SALATBOUQUET, SALZKARTOFFELN
€ 18,50

AB 17.00 UHR ERLAUBEN WIR UNS FÜR EINEN GEMISCHTEN
BROTKORB MIT PFISTERBROT, FRISCHKÄSE UND BUTTER
EINEN GEDECKPREIS
VON 2,90 P.P. ZU BERECHNEN

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

KÄSECROUTONS

€ 8,50

MÜNCHNER FESTTAGSSUPPE

OCHSENBRÜHE, KLEINER LEBERKNÖDEL, GRIEBNOCKERL

PFANNKUCHEN, GEMÜSESTREIFEN

€ 8,50

THAI-KOKOS-CURRY-MANGOSUPPE

SCAMPI, FRITIERTER RUCOLA

€ 9,50

VEGETARISCHE GERICHTE

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE VON HAUSGEMACHTEN EIERSPÄTZLE

MIT GESCHMOLZENEN ZWIEBELN, RÖSTZWIEBELN

BERGKÄSE UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

€ 15,50 

RICOTTA-GNOCCHI

RADICCHIO, JUNGER SPINAT, PARMESAN REGGIANO

€ 17,00 

GEMÜSEPFANNE

BASMATIREIS, THAI-CURRYSAUCE

€ 15,50  VEGAN

FISCHGERICHTE

IN BUTTERSCHMALZ GOLDGELB GEBACKENES ROTBARSCHFILET

SAUCE REMOULADE, HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

€ 22,00

LACHS VOM GRILL

SÜDFRANZÖSISCHES RATATOUILLE, DUFTREIS, GRILLTOMATE

PROSECCOSCHAUM

€ 26,50

FISCH VARIATION

LACHS, RIESENGARNELE, CALAMARI, SCAMPI

ANTI-PASTI-GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN

€ 32,00

FILET VOM LOUP DE MER

RICOTTA-GNOCCHI, RADICCHIO, JUNGER SPINAT, KRÄUTERBUTTER

€ 30,50

BAYERISCHE SCHMANKERL

1/2 SCHWEINSHAXE NACH ORIGINAL HAXNBAUER REZEPTUR
HANDGEDREHTEN KARTOFFELKNÖDEL MIT BRÖSELBUTTER UND SPECKKRAUTSALAT
€ 19,00

HALBE BAYERISCHE BAUERNENTE
APFELBLAU-KRAUT, KARTOFFELKNÖDEL⁹
BRÖSELBUTTER, ENTENSAUCE
€ 27,50

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN
IN DUNKELBIERSAUCE GEBRATEN, APFELBLAU-KRAUT
GEMISCHTE KNÖDEL⁹ UND BRÖSELBUTTER
€ 17,90

NIEDERBAYERISCHES BAUERNSPANFERKEL
IN OPTIMATOR KROSS GEBRATEN
KARTOFFEL- UND SEMMELKNÖDEL⁹ UND SPECKKRAUTSALAT
€ 24,00

BAYERISCHE SCHMANKERLPLATTE^{4 9 14 15}
BAUERNENTE, SCHWEINSBRATEN, ROSTBRATWURST, KALBSBRATWURST,
RAHMSCHWAMMERL, BRATENJUS, APFELBLAU-KRAUT, SAUERKRAUT
KARTOFFEL- UND SEMMELKNÖDEL
P.P. € 29,50

TAFELSPITZ VOM BAYERISCHEN WEIDEOCHSEN
JUNGER BLATTSPINAT, KREN, MEERRETTICHSAUCE
BRATKARTOFFELN
€ 25,00

BACKHUHN VOM AUSGELÖSTEN STUBENKÜKEN
FRITTIERTE PETERSILIE, ZITRONE, KARTOFFELSALAT
€ 23,00

ORIGINAL KUFFLER WIENER SCHNITZEL⁹ AUS DEM KALBSRÜCKEN
IN BUTTER GEBRATEN, BRATKARTOFFELN
PREISELBEEREN, GURKENSALAT
€ 27,90

VOM LAVASTEINGRILL

RUMPSTEAK VON DER ANGUSLENDE 220G
RICOTTA-GNOCCHI, RADICCHIO, JUNGER SPINAT, KRÄUTERBUTTER
€ 33,50

FILETSTEAK VOM ANGUS RIND 220G
GRILLTOMATE, ANTI-PASTI-GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN
€ 39,00

BAYERISCHER ZWIEBELROSTBRATEN 200G
GESCHMOLZENE ZWIEBELN, RÖSTZWIEBELN
BRATKARTOFFELN, SPECKBOHNEN BÜNDCHEN
€ 31,00

FILETSPITZEN VOM BAYERISCHEN RINDERFILET
REIS, MARKTGEMÜSE, PFEFFERSAUCE
€ 28,50

HIRSCHRÜCKEN ROSA GEBRATEN
SPÄTZLE, PREISELBEEREN, SPECKBOHNEN, ORANGEN-ROTWEINSAUCE
P.P. € 28,50

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2008 IMPERIAL ROT
SCHLOSS HALBTURN, BURGENLAND
CUVEE AUS BLAUFRÄNKISCH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT UND CABERNET FRANC.
DUNKLES RUBINGRANAT, ZARTE EDELHOLZWÜRZE, SEIDIG-WEICHE TANNINE
0,75L - € 79,00

AB 2 PERSONEN
FÜR SIE TRANCHIERT

CHATEAUBRIAND
ANGUS RINDERFILET IM GANZEN GEBRATEN
GRILLTOMATE, ANTI-PASTI-GEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN
P.P. € 39,00

HIRSCHRÜCKEN ROSA GEBRATEN
SPÄTZLE, PREISELBEEREN, SPECKBOHNEN, ORANGEN-ROTWEINSAUCE
P.P. € 28,50

ZUM ABSCHLUSS

CREME CARAMEL
FRÜCHTEGARNITUR
€ 8,50

HAUSGEMACHTER HIMBEERSTRUDEL
BARTU SALZKARAMELLEIS
€ 8,00

BAYRISCH CREME
NACH REZEPT UNSERES CHEF PATISSIERS
HIMBEERMARK, FRÜCHTEGARNITUR
€ 9,00

FRISCHER EXOTISCHER FRUCHTSALAT
ZITRONENSORBET
€ 9,00

APFELKÜCHERL
ZIMTZUCKER, HIMBEERMARKSAUCE, BARTU VANILLEEIS
€ 9,00



GELATO

MILCHEIS
MANGO LASSI
PISTAZIE
NEW YORK CHEESECAKE
VANILLE
JOGHURT NATUR
SALZKARAMELL

BARTU

SORBET
ZITRONE
SCHOKOLADE
ERDBEERE
HIMBEERE

PREIS PRO KUGEL € 2,70

TOMATENSORBET MIT 2CL VODKA € 7,50

KÄSEAUSWAHL

VON DER KÄSEREI STICH AUS DEM ALLGÄU
FEIGENSENF, TRAUBEN, PEKANNÜSSEN, GRISSINI, SALZBUTTER
€ 15,50

DIE PREISE SIND IN EURO AUSGESTELLT
UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE 19% MWST UND BEDienungSGELD

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen und Getränken haben,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Aufgrund vom nicht vollständig zu schließenden Herstellungsablauf (Lieferanten)
können geringste branchenübliche Spuren (< 2,0 %) allergenhaltiger
Komponenten weder von uns noch von unseren Lieferanten
ausgeschlossen werden.

1 = MIT FARBSTOFF; 2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFF;
3 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER;;
4 = MIT PHOSPHAT; 9 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL;
11 = GESCHWEFELT; 14 = ASCORBINSÄURE; 15 = NATRIUMGLUTAMAT