

KUFFLERS EMPFEHLUNG

LE DIFESE IGT

2015 TOSCANA, TENUTA SAN GUIDO
DER KLEINE BRUDER DES GROßEN SASSICAIA
0,1L - € 6,50 0,75L - € 45,00

EIN LEICHT KAPRIZIÖSER ROSÉ, IN FRANKREICH EXTRA ABGEFÜLLT
FÜR KUFFLER FRANKFURT, MÜNCHEN, WIESBADEN
MIRAVAL ROSÉ PROVENCE AOP 2016, VOM WEINGUT JOLIE-PITT & PERRIN
GUT ZU TRINKEN UND SCHÖN ANZUSEHEN !
0,1L - € 5,90 0,2L - € 11,80 0,75L - € 42,00

GUSTOSCHOPPEN

2016 JOHANNISBERGER GELBLACK
RIESLING QUALITÄTSSWEIN, FÜRST VON METTERNICH
0,1 L - € 5,50

FRISCH GEPRESSTER APFEL-KAROTTENSAFT

OLIVENÖL

€ 4,00

WEIßWÜRSTE (BIS 17:00 UHR)

STÜCK € 3,50

8 STÜCK ROSTBRATWÜRSTEL ^{4 15}

VOM GRILL AUF PFÄLZER WEINSAUERKRAUT

€ 15,00

GRAVED LACHS-RÖLLCHEN

LIMONE-MEERRETTICH-CREME FRAICHE, WINTERLICHE BLATTSALATE

€ 14,50

TAGES TIPP

PORTION BAYERISCHER GÄNSEBRATEN VOM LUGEDERHOF

APFELBLAU-KRAUT, KARTOFFELKNÖDEL, PREISELBEEREN

€ 32,00

SPATENHAUS-SPEZIALITÄTENTELLER

1/4 RESCHGEBRATENE ENTE UND IN DUNKELBIER GEBRATENES SPANFERKEL

KARTOFFEL- UND SEMMELKNÖDEL, APFELBLAU-KRAUT

€ 25,00

WILDERER-TELLER

REH, HIRSCH, WILDSCHWEINRÜCKEN

RAHMSCHWAMMERL, ROTWEINSAUCE, PREISELBEEREN, SPECKROSENKOHL, BUTTERS PÄTZLE

€ 32,00

KLEINES RINDERFILET

GEHOBELTER WINTERTRÜFFEL, KARTOFFELPÜREE, KÜRBISCHUTNEY

€ 33,50

MIGNONS VOM RIND UND KALBSFILET VOM LAVASTEINGRILL

CHAMPIGNONRAHM, BUTTERS PÄTZLE, MARKTGEMÜSE

€ 27,50

KALBSLEBER BERLINER ART

RÖSTZWIEBELN, APFELSPALTEN, HAUSGEMACHTES KARTOFFELPÜREE

€ 24,00

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

RATATOUILLE, SPECKBOHNEN, ROTWEINSAUCE, ROSMARINKARTOFFELN

€ 24,50

IN BUTTERSCHMALZ GOLDGELB GEBACKENES ROTBARSCHFILET

MIT SAUCE REMOULADE UND HAUSGEMACHTEM KARTOFFEL-SALAT

€ 22,00

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARR'N

MIT ROSINEN, MANDELN UND APFELMUS

€ 12,50 (ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MINUTEN)

GEBACKENE FEIGE

MIT CASSISSAUCE UND PISTAZIENEIS

€ 8,50