

Kufflers Weinzelt



MENÜKARTE

Wiesn 2011
17. September - 03. Oktober 2011

Mittagsmenüs zu €24,--
bis 16.00 Uhr*

BÖF

Bayerisch-Österreichische Freundschaft

Kleines Kuffler Wiener Schnitzel

in Butter gebacken, serviert mit Preiselbeeren
und Kartoffelsalat mit Steirischem Kürbiskernöl

Bayrisch Creme

aus der Spatenhaus-Patisserie,
klassisch auf Fruchtmark, mit Waldbeerengrütze

TRADITIONSMENÜ

Gesalzener Freilandradi

mit frischem Schnittlauch auf gebuttertem Bauernbrot

Viertel Bayerische Ente

vom Drehgrill, im Emailpfandl serviert mit
Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel

* Außer Samstag und Sonntag

Liebevolle Details zur Freude Ihrer Gäste

Unser **Weinzelt-Gedeck** mit schönen Stoff-Tischsets und Magentratzerl, bestehend aus warmen Brez'n, Griebenschmalz und spätsommerlichem Kräuterquark, ist beim Eintreffen Ihrer Gäste bereits angerichtet.

p.P. €5,50

Oktoberfestherz Weinzelt € 5,90

Spruchherzen mit den Vornamen Ihrer Gäste oder nach Ihren Wünschen beschriftet €13,00

Wiesn-Schnapslerl in der 4cl Miniflasche mit Bügelverschluss: Williamsbirne, Honigwilli, Obstler, Kräuterlikör oder Marillenbrand €11,30

Weinzelt-Regenschirm €15,00

Weinzelt-Cap €15,00

Fotos und Preise aller Souvenirs finden Sie unter

www.weinzelt.com

Weinzelt-Menü 1

Würzige Kraftbrühe mit Leberknödel
nach dem Originalrezept von Helmut Kohls Leibmetzger

½ **Hubers Landhendl**, goldbraun gebraten am Spieß, mit Andechser Butter und Petersilie verfeinert, serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Steirischem Kernöl

Topfenpalatschinken – ofenfrische, dünne Pfannkuchen mit Quark gefüllt, serviert mit Aprikosenmark

Menüpreis p.P. €31,40

Weinzelt-Menü 2

Radi-Brettl, mit gesalzenem Freilandradi, knackigen Radieserl, Schnittlauchbrot und Südtiroler Bauernspeck

Kufflers Schmankerlpfanne

mit gegrillter Schweinshaxn, Ente, Kalbsbrust, Würstl, Bayrisch Kraut, gemischten Knödeln und feinem Bratensaft

Bayrisch Creme aus der Spatenhaus-Patisserie, klassisch auf Fruchtmark, mit Waldbeerengrütze

Menüpreis mit Süßspeise p.P. €57,00

Alternativ zur süßen Nachspeise:

Käseauswahl vom Anderlbauer: Busserlcamembert, Urbayerischer Mostkäse und Glonntaler mit Trauben und Hausbrot

Menüpreis mit Käse p.P. €64,40

GERICHTE ZUR AUSWAHL

Aus den Vorspeisen, Hauptgängen und Nachspeisen nachfolgender Seiten können Sie selbst ein Menü für Ihre Gäste ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Lassen Sie es uns bitte wissen, falls Ihre Leibspeise nicht darunter sein sollte oder Sie einen besonderen Wunsch haben.

Bitte entscheiden Sie sich für ein Gericht pro Gang der jeweiligen Auswahl.

Dampfend heiße Suppen, frisch aus der Terrine

Kartoffel-Lauchsupperl mit Schwarzwälder Schinken
und frischen Kräutern € 7,30

Würzige Kraftbrühe mit Leberknödel
nach dem Originalrezept von Helmut Kohls Leibmetzger
€ 6,90

Vorspeisen

Rucolasalat, mariniert mit feinem Balsamicodressing und kaltgepresstem Olivenöl, Kirschtomaten und Parmesansplitter
€14,00

Radi-Brettl, mit gesalzenem Freilandradi, knackigen Radieserl, Schnittlauchbrot und Südtiroler Bauernspeck
€15,20

Forellen-Dreierlei
warmgeräuchertes Bachforellenfilet von der Castell'schen Fischzucht im Griestal, kalt geräucherte Lachsforelle und Forellenkaviar mit Senf-Dillsauce und Kartoffelröstinis
€17,50

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsforellenfilet von der Castell'schen Fischzucht auf Blattsalatherz, mit kaltgepresstem Olivenöl, frischem Zitronensaft, Meersalz und Rosmarinkartoffeln
€26,50

Riesengarnelenpfanne mit Knoblauchbaguette
6 King Prawns in kaltgepresstem Olivenöl gebraten mit frischen Kräutern
€29,50

Premiumfleisch aus Kufflers Metzgerei

Unser Metzgermeister, Sebastian Maier, kümmert sich persönlich um den Einkauf bei handverlesenen Partnern und auf dem Münchner Schlachthof. Die Sorgfalt und Liebe für hochwertige Metzgereiprodukte wurden auch dieses Jahr wieder belohnt: mit einer Goldmedaille für unsere original Münchner Weißwürste, als großartiges Dankeschön an unsere Metzger.

½ Bayerische Kronenente mit Apfelblaukraut, geriebenem Kartoffelknödel und Bröselschmelze, im Emailpfandl serviert €28,70

½ Hubers Landhendl, goldbraun gebraten vom Spieß, mit Andechser Butter und Petersilie verfeinert, serviert mit Kartoffel-Gurkensalat und Steirischem Kernöl €14,80

Knuspriger Spanferkelbraten mit Bockbiersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel mit Bröselschmelze €25,00

½ gegrillte Schweinshaxn nach unserem original Haxnbauer-Rezept, Kartoffelknödel und Krautsalat €22,90

Saftiger Schweinsbraten vom „Gutshof Schwaige“ mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat €19,00

Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blaukraut €19,50

Schmankerlpfannen und Tischbuffets

Nachfolgende Hauptspeisen werden in einer gusseisernen Pfanne angerichtet und in der Tischmitte eingesetzt:

Kufflers Schmankerlpfanne mit gegrillter Schweinshaxn, Ente, Kalbsbrust, Würstl, Bayrisch Kraut und gemischten Knödeln, mit feinem Bratensaft p.P. €34,00

Poltinger Lammpfandl mit Geschmortem und Gegrilltem von Lämmern aus Freilandhaltung vom Gut Polting in Niederbayern, dazu gibt's Ratatouille, Rosmarinjus und gratinierte Sahnekartoffeln p.P. €29,80

Hubertuspfandl – Medaillons von Reh, Hirsch und Hase auf Edelschwammerl in Wacholderrahm, Preiselbeeren und Rosenkohl, dazu handgeschabte Eierspätzle p.P. €33,00

Aus Kufflers Zuckerbäckerei

Kuffler Zuckerreigen mit Datschi, Apfelkücherl,
Auszog'ne, Dampfnudel und Bayrisch Creme €13,90

3 Stück Apfelkücherl
mit Zimtzucker und Vanilleschotensoße € 8,80

Bayrisch Creme aus der Spatenhaus Patisserie,
klassisch auf Fruchtmark, mit Waldbeerengrütze € 7,80

Leichte Topfencreme mit Obststückerl von Ananas
und Pfirsichen, mit Maracujasaft verfeinert € 6,60

Hausmacher Dampfnudel mit Honigkruste
und Vanilleschotensoße € 8,50

Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch mit
frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott €12,50

Topfenpalatschinken – ofenfrische, dünne Pfannkuchen
mit Quark gefüllt, serviert mit Aprikosenmark €9,70

Käseauswahl vom Anderlbauer: Busserlcamembert,
Urbayerischer Mostkäse und Glonntaler
mit Trauben und Hausbrot €15,20