

## 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. €4,90

**Oktoberfestherz Weinzelt** € 5,90

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

**Wies'n-Schnapslerl** in der 4cl Miniflasche mit Bügelverschluss: Williamsbirne, Honigwilli, Obstler, Kräuterlikör oder Marillenbrand €11,20

**Weinzelt-Regenschirm** €15,00

**Weinzelt-Cap** €15,00

Fotos und Preise aller Souvenirs finden Sie unter

**[www.weinzelt.com](http://www.weinzelt.com)**

## Weinzelt Menü 1

Würzige Kraftbrühe mit Leberknödel  
nach dem Originalrezept von Helmut Kohls Leibmetzger

\*\*\*

½ **Hubers Landhendl**, goldbraun gebraten vom 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. €31,00

## Weinzelt Menü 2

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

\*\*\*

### **Kufflers Schmankerlpfanne**

mit gegrillter Schweinshaxn, Ente, Spanferkel, Würstl  
Fasskraut, gemischten Knödeln und feinem Bratensaft

\*\*\*

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

Menüpreis mit Süßspeise p.P. €56,00

### Alternativ zur süßen Nachspeise:

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

Menüpreis mit Käse p.P. €63,40

## 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 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 € 7,20

**Würzige Kraftbrühe mit Leberknödel**  
nach dem Originalrezept von Helmut Kohls Leibmetzger € 6,80

## Vorspeisen

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

**Radi-Brettl**, mit gesalzenem Freiland-Radi, knackigen Radieserln, Schnittlauchbrot und Südtiroler Bauernspeck €15,20

**Forellen Dreierlei**  
warmgeräuchertes Bachforellenfilet von der Castell'schen Fischzucht im Gristal, 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 €26,00

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

## Premiumfleisch aus Kufflers Metzgerei

Unser Metzgermeister, Sebastian Maier, tätigt persönlich alle Einkäufe auf dem Münchner Schlachthof und bei handverlesenen Partnern. Sorgfalt und Liebe für hochwertige Metzgereiprodukte wurden auch dieses Jahr wieder als großartiges Dankeschön an unsere Metzger mit der Goldmedaille für unsere Original Münchner Weißwürste belohnt.

½ **Bayerische Ente**, mit Apfelblaukraut, geriebenem Kartoffelknödel und Bröselschmalz, im Emailpfandl serviert €28,50

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 €24,90

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

**Saftiger Schweinsbraten vom „Gutshof Schwaige“** mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat €18,50

**Hirschgulasch** mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Blaukraut €18,50

## Schmankerlpfannen und Tischbuffets

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

**Kufflers Schmankerlpfanne** mit gegrillter Schweinshaxn, Ente, Spanferkel, Würstl, Fasskraut und gemischten Knödeln mit feinem Bratensaft p.P. €33,00

**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

**Hubertuspfand'l** – Medaillons von Reh, Hirsch und Hase auf Edelschwammerl in Wacholderrahm, Preiselbeeren und Rosenkohl, dazu handgeschabte Eierspätzle p.P. €32,50

## Aus Kufflers Zuckerbäckerei

**Kuffler Zuckerreigen** mit Datschi, Apfelkücherl,  
Auszog'ne, Dampfnudel und Bayrisch Creme €13,20

**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  
€11,80

**Topfenpalatschinken** – ofenfrische, dünne Pfannkuchen  
mit Quark gefüllt, serviert mit Aprikosenmark €9,40

---

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