

# Menükarte Kufflers Weinzelt

## 22. September – 07. Oktober 2018



**Begrüßen Sie Ihre Gäste am gedeckten Tisch**

**Weinzelt-Gedeck**, schöne Stoff-Tischsets und Magentratzerl\*,  
(\*Brezn, Griebenschmalz, Rosmarin-Aprikosen-Frischkäse)

**p. P. € 7,00**

### **Mittagsmenü bis 15:30 Uhr - außer Samstag, Sonn- und Feiertag**

#### **BÖF - Bayerisch-Österreichische Freundschaft**

Kleines **Kuffler Wiener Schnitzel** in Butter gebraten,  
serviert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat mit steirischem Kernöl<sup>a1, b, c, k, m, 1, 4</sup>

\*\*\*

**Bayerisch Creme** aus der Spatenhaus Patisserie,  
klassisch auf Himbeermark<sup>b, c, i</sup>

**p.P. € 25,00**

**ODER**

#### **Traditionsmenü**

Gesalzener Freilandradi mit Schnittlauchbrot,  
Radieserl und Südtiroler Bauernspeck<sup>a1, a2, b, 4, 15</sup>

\*\*\*

**¼ Bayerische Ente** vom Drehgrill im Emaillepfandl serviert  
mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel<sup>a1, j, m, 3</sup>

**p.P. € 25,00**

**Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem ausgesuchten 3-Gänge-Menü  
(Antwortformular 1, S. 5)  
oder stellen Sie Ihre Speisen individuell zusammen  
(Antwortformular 2, S. 6-9).**

**Menü 1 - Klassiker**

**Große Kuffler Brotzeit**

Frische Wurst- und Käsespezialitäten mit Bio-Brot von der Hopfsterei  
täglich frisch für Sie zusammengestellt

\*\*\*

**½ goldbraun gegrilltes Wiesnhendl,**  
dazu Kartoffelgurkensalat mit steirischem Kernöl<sup>j, k, 1,4</sup>

oder

**½ bayerische Kronenente aus dem Mangfalltal,**  
in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im Emaillepfundl,  
mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln<sup>a1, j, m, 3</sup>

\*\*\*

**Othello im Hemd**

mit Valrhona-Schokoladenglasur und frischen Beeren<sup>a1, b, c, i</sup>

**p.P. € 49,90 mit Wiesnhendl**

**p.P. € 67,00 mit Kronenente**

**Weinempfehlung – zum Menü 1**

**zum Wiesnhendl: 2017 Gelblack Schloss Johannisberg, Rheingau**

Die feine Säure und die exotischen Fruchtaromen untermalen den Geschmack des Grillhendls dezent.  
So wird die Intensität des Grillaromas durch die Mineralität des Riesling verstärkt.

**zur Kronenente: Edition Kuffler 2015 Höhenflug Cuvée Thomas Hensel, Pfalz**

Aromen von schwarzem Pfeffer, Sauerkirsche und Brombeere harmonieren mit dem kräftigen Aroma der Ente  
und der feinfruchtigen Süsse des Blaukrautes perfekt.

**Menü 2- Bayern**

Gesalzener **Freilandradi** mit Schnittlauchbrot,  
Radieserl und Bauernspeck<sup>a1, a2, b, 4, 15</sup>

\*\*\*

**Kuffler Schmankerlpfanne**

mit gegrillter Schweinshaxe, Ente, Kalbsbraten, Würstl, Bayrisch Kraut,  
gemischten Knödeln, Blaukraut und Bratensaft<sup>a1, b, c, j, m, 2, 3, 4, 7</sup>

\*\*\*

**Bayerisch Creme** aus der Spatenhaus-Pâtisserie klassisch auf Himbeermark<sup>b, c, i</sup>

**p.P. € 64,50**

**Weinempfehlung – zum Menü 2**

**Edition Kuffler 2017 Silvaner Bayerische Edition, Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt**

Pfirsich, Wiesenkräuter und Apfel mit ihren exotisch-kräutrigen Aromen und moderater Säure und Frische  
spiegeln die bayerische Weißwein-Rebsorte schlechthin wider und sind somit ein perfekter Begleiter zu den Klassikern der bayerischen Küche.

### Menü 3 - München

Gesalzener **Freilandrudi** mit Schnittlauchbrot  
Radieserl und Bauernspeck <sup>a1, a2, b, 4, 15</sup>

\*\*\*

**Knuspriger Spanferkelbraten**  
mit Bockbiersoße, Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln mit Bröselschmelze <sup>j, m, a1, b, 3</sup>

\*\*\*

**Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch**  
mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott <sup>a1, b, c, m</sup>

**p.P. € 61,50**

### Weinempfehlung – zum Menü 3

**2017 Grüner Veltliner, Qualitätswein / Winzer Krems, Niederösterreich**

Ein typischer Grüner Veltliner aus Österreichs bekanntester Rebsorte und ein Klassiker im Weinzelt; feinwürziges Bouquet mit einnehmender Frische und mit dem charakteristischen „Pfeffer!“, das bis in den langen Abgang hinein die Oberhand behält; sympathischer, trinkanimierender Weißwein.

### Menü 4 - Locker & Leicht

Mediterranes Gemüse - **Grigliata di verdure**  
lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Baguette <sup>a1, g, i, l</sup>

\*\*\*

**Gegrilltes Lachsforellenfilet aus der Castell'schen Fischzucht**  
auf Blattsalatherz, mit kaltgepresstem Olivenöl, frischem Zitronensaft, Meersalz  
und Rosmarinkartoffeln <sup>a1, m</sup>

\*\*\*

**Othello im Hemd** mit Valrhona-Schokoladenglasur und frischen Beeren <sup>a1, b, c, i</sup>

**p.P. € 58,00**

### Weinempfehlung – zum Menü 4

**Edition Kuffler 2017 RK Weißburgunder, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel**

Gegrillter Lachs und Weißburgunder ergänzen sich durch ihre beiderseitig frischen und klaren Aromen wie Zitrus, Apfel und Meersalz wunderbar mit der frischen und lebendigen Säure des Weins.

### Menü 5 - Wild

Würzige **Rinderkraftbrühe mit frischem Leberknödel** <sup>j, a1, b, c</sup>

\*\*\*

**Jennerweinpfund'l**  
Medaillons vom Reh, Wildhase und Gams in Wacholderrahm auf Edelschwammerl,  
mit Rosenkohl, handgeschabten Bio-Eierspätzle und eingemachten Preiselbeeren <sup>a1, b, c, j, k, m</sup>

\*\*\*

**Kuffler Zuckerreigen**  
mit Datschi, Apfelkücherl, Bayerisch Creme, Rohrnudel  
und Vanilleschotensoße <sup>a1, b, c, i</sup>

**p.P. € 61,50**

### Weinempfehlung – zum Menü 5

**Edition Kuffler 2015 Höhenflug Cuvée Thomas Hensel**

Kräftige Aromen, die den Geschmack des Wildes wunderbar begleiten und verstärken

## Menü 6 - Vegetarisch

Mediterranes Gemüse- **Grigliata di verdure**  
lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Baguette<sup>a1, g, i, l</sup>

\*\*\*

**Bio-Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung** in Salbeibutter und Parmesan<sup>a1, b, c</sup>

\*\*\*

**Kuffler Zuckerreigen**  
mit Datschi, Apfelkücherl, Bayerisch Creme, Rohrnudel  
und Vanilleschotensoße<sup>a1, b, c, i</sup>

**p.P. € 49,90**

## Weinempfehlung– zum Menü 6

**2017 er CadeiFрати I Frати Lugana DOC, Lombardei, Italien**

Der CadeiFрати "I Frати" ist der sonnige Gruß des Gardasees an München und ein Vorzeige-Lugana vom Feinsten. Seine Strohgelbe Farbe leuchtet schon fast wie die Sonne. Einem Bukett von Äpfeln, Aprikosen und Birnen, frische und eine kraftvolle Aromatik am Gaumen runden das Gesamterlebnis ab.

## Zu später Stunde - oder zwischendurch

**Kleine Käseauswahl** der Käsemanufaktur Stich  
handgeschöpfte Allgäuer Milchspezialitäten:  
Bergwacht Rahmcamembert, Romadur und Allgäuer Bergkäse mit Trauben, Butter und Pfisterbrot  
**p.P. € 12,00**

oder

**Wiesn-Schnapsel**  
in der 4cl Miniflasche mit Bügelverschluss  
Williamsbirne, Honigwilli, Kufflers Kräuter oder Marillenbrand  
**Stk. € 14,00**

## Zur Erinnerung - Liebevollte Geschenke zur Freude Ihrer Gäste

<b>Weinzelt Lebkuchenherz</b>	<b>Stk. € 7,00</b>
<b>Spruchherzen</b> mit den Vornamen Ihrer Gäste, oder individuell beschriftet	<b>Stk. € 16,00</b>
<b>Weinzelt-Regenschirm</b>	<b>Stk. € 17,00</b>
<b>Weinzelt-Cap</b>	<b>Stk. € 15,00</b>
<b>Weinzelt-Beanie</b>	<b>Stk. € 15,00</b>
<b>Segeltuchtasche</b>	<b>Stk. € 6,00</b>

## Antwortformular 1 – Weinzelt Menü

Bitte tragen Sie Ihre Reservierungsdaten ein,  
kreuzen Sie Ihre Wünsche an und senden uns Ihre Auswahl an: [cornelia.maier@kuffler.de](mailto:cornelia.maier@kuffler.de)

Ihre Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Personenzahl: \_\_\_\_\_

Reservierungsname: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner vor Ort: \_\_\_\_\_ inkl. Handynummer: \_\_\_\_\_

Reservierungsdatum und –zeit: \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

### Bitte kreuzen Sie Ihre Menüwahl an

- |  |      |         |
|--|------|---------|
| <input type="checkbox"/> Weinzelt Gedeck: schöne Stoff-Tischsets bereits am Tisch eingedeckt | p.P. | € 7,00  |
| (*Brezn, Griebenschmalz, Rosmarin-Aprikosen-Frischkäse)                                      |      |         |
| <input type="checkbox"/> „BÖF-Menü“ bis 16:00 Uhr - außer Samstag, Sonn- und Feiertag        | p.P. | € 25,00 |
| <input type="checkbox"/> „Traditionsmenü“ bis 16:00 Uhr - außer Samstag, Sonn- und Feiertag  | p.P. | € 25,00 |
| <input type="checkbox"/> Kleine Käseauswahl der Käsemanufaktur Stich                         | Stk. | € 12,00 |
| <input type="checkbox"/> Wiesnschnapsperl in der 4cl Miniflasche                             | Stk. | € 14,00 |
| <br>   |      |         |
| <input type="checkbox"/> <b>Menü 1 – Klassiker</b>   |      |         |
| <input type="checkbox"/> mit ½ Wiesnhendl  | p.P. | € 49,90 |
| <input type="checkbox"/> mit ½ Kronenente  | p.P. | € 67,00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Menü 2 – Bayern</b>  | p.P. | € 64,50 |
| <input type="checkbox"/> <b>Menü 3 – München</b>   | p.P. | € 61,50 |
| <input type="checkbox"/> <b>Menü 4 – Locker &amp; Leicht</b>                                 | p.P. | € 58,00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Menü 5 – Wild</b>  | p.P. | € 61,50 |
| <input type="checkbox"/> <b>Menü 6 – Vegetarisch</b>   | p.P. | € 49,90 |

## Antwortformular 2 – Gast Menü

Bitte tragen Sie Ihre Reservierungsdaten ein,  
kreuzen Sie Ihre Wünsche an und senden uns Ihre Auswahl an: [cornelia.maier@kuffler.de](mailto:cornelia.maier@kuffler.de)

Ihre Kunden-Nr.: \_\_\_\_\_ Personenzahl: \_\_\_\_\_

Reservierungsname: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner vor Ort: \_\_\_\_\_ inkl. Handynummer: \_\_\_\_\_

Reservierungsdatum und –zeit: \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

- Weinzelt-Gedeck**, schöne Stoff-Tischsets und Magentratzerl\*, p.P. € 7,00  
(\*Brezn, Griebenschmalz, Rosmarin-Aprikosen-Frischkäse)
- Kleine **Käseauswahl** der Käsemanufaktur Stich p.P. € 12,00
- Wiesnschnaps**erl in der 4cl Miniflasche p.P. € 14,00

### 1. Gang

- Würzige **Rinderkraftbrühe mit frischem Leberknödel** p.P. € 7,90  
j, a1, b, c
- Mediterranes Gemüse- **Grigliata di verdure** p.P. € 17,50  
lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Baguette<sup>a1, g, i, l</sup>
- Gesalzener **Freilandrudi** mit Schnittlauchbrot, p.P. € 17,50  
Radieserl und Bauernspeck<sup>a1, a2, b, 4, 15</sup>
- Große Kuffler Brotzeit** p. P. € 25,00  
Frische Wurst- und Käsespezialitäten mit Bio-Brot von der Hopfpisterei  
täglich frisch für Sie zusammengestellt

---

Unterschrift/Auswahl/Kennntnisnahme

## 2. Gang

- ½ goldbraun gegrilltes Wiesnhendl,** p.P. € 16,90 €  
 dazu Kartoffelgurkensalat mit steirischem Kernöj<sup>j, k, 1,4</sup>
- Bio-Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung** p.P. € 18,50  
 in Salbeibutter und Parmesan<sup>a1, b, c</sup>
- Knuspriger Spanferkelbraten** p.P. € 28,50  
 mit Bockbiersoße, Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln mit Bröselschmelze<sup>j, m, a1, b, 3</sup>
- Gegrilltes Lachsforellenfilet aus der Castell'schen Fischzucht** p.P. € 32,00  
 auf Blattsalatherz, mit kaltgepressten Olivenöl, frischem Zitronensaft, Meersalz und Rosmarinkartoffeln<sup>a1, m</sup>
- ½ bayerische Kronenente aus dem Mangfalltal,** p.P. € 34,00  
 in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im Emaillepfundl, mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln<sup>a1, j, m, 3</sup>
- Jennerweinpfundl** p.P. € 38,00  
 Medaillons vom Reh, Wildhase und Gams in Wacholderrahm auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl, handgeschabten Bio-Eierspätzle und eingemachten Preiselbeeren<sup>a1, b, c, j, k, m</sup>
- Kuffler Schmankerlpfanne** p.P. € 39,00  
 mit gegrillter Schweinshaxe, Ente, Kalbsbraten, Würstl, Bayerisch Kraut, gemischten Knödeln, Blaukraut und Bratensaft<sup>a1, b, c, j, m, 2, 3, 4, 7</sup>

## 3. Gang

- Bayerisch Creme** p.P. € 10,50  
 aus der Spatenhaus-Patisserie klassisch auf Himbeermark<sup>b, c, i</sup>
- Othello im Hemd** p.P. € 10,50  
 mit Valrhona-Schokoladenglasur und frischen Beeren<sup>a1, b, c, i</sup>
- Kuffler Zuckerreigen** p.P. € 17,00  
 mit Datschi, Apfelkücherl, Bayerisch Creme, Rohrnudel und Vanilleschotensoße<sup>a1, b, c, i</sup>
- Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch** p.P. € 17,80  
 mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott<sup>a1, b, c, m</sup>

## Auszug Getränkekarte - Kufflers Weinzelt

(\*Wir weisen darauf hin, dass in allen unseren Weinen Sulfite enthalten sind.)

<input type="checkbox"/> Stück	Mineralwasser	0,75 l € 9,90
--------------------------------	---------------	---------------

### Flaschen-Weine Weiß

<input type="checkbox"/> Stück	<b>2017 Grüner Veltliner, Winzer Krems, Qualitätswein, Niederösterreich</b>	1,0 l € 49,20
--------------------------------	---	---------------

<input type="checkbox"/> Stück	<b>2017 Ca die Frati „I Frati“ Lugana DOC, Lombardei, Italien</b>	0,75 l € 64,00
--------------------------------	---	----------------

<input type="checkbox"/> Stück	<b>2017 Gelblack Schloss Johannisberg, Rheingau</b>	0,75 l € 65,00
--------------------------------	---	----------------

<input type="checkbox"/> Stück	<b>Edition Kuffler 2017 Silvaner Bayerische Edition, Weingut Fürstl Castell'sches Domänenamt</b>	0,75 l € 39,00
--------------------------------	--	----------------

<input type="checkbox"/> Stück	<b>Edition Kuffler 2017 RK Weißburgunder, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel</b>	0,75 l/€ 39,50
--------------------------------	---	----------------

### Flaschen-Weine Rot

<input type="checkbox"/> Stück	<b>Edition Kuffler 2015 Höhenflug Cuvée Thomas Hensel, Pfalz</b>	0,75 l € 52,00
--------------------------------	--	----------------

### Crémant

<input type="checkbox"/> Stück	<b>Kuffler Edition Crémant de Loire Rosé Brut</b>	0,75 l € 65,00
--------------------------------	---	----------------

### Champagne

#### Louis Roederer Brut Premier

<input type="checkbox"/> Stück	Flasche	0,75 l € 139,00
--------------------------------	---------	-----------------

<input type="checkbox"/> Stück	Magnum	1,5 l € 299,00
--------------------------------	--------	----------------



## Zur Erinnerung - Liebevollte Geschenke zur Freude Ihrer Gäste

- |                                |                                   |              |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| <input type="checkbox"/> Stück | Weinzelt Lebkuchenherz            | Stk. € 7,00  |
| <input type="checkbox"/> Stück | Weinzelt Regenschirm              | Stk. € 17,00 |
| <input type="checkbox"/> Stück | Weinzelt Cap                      | Stk. € 15,00 |
| <input type="checkbox"/> Stück | Weinzelt Beanie                   | Stk. € 15,00 |
| <input type="checkbox"/> Stück | Segeltuchtasche                   | Stk. € 6,00  |
| <input type="checkbox"/> Stück | Spruchherz                        | Stk. € 16,00 |
| <input type="checkbox"/>       | mit Logo (mit senden)             |              |
| <input type="checkbox"/>       | mit Namen (Namensliste mitsenden) |              |
| <input type="checkbox"/>       | mit Wunschtext: _____             |              |

---

Unterschrift/Auswahl/Kenntnisnahme