



Sehr geehrte Damen und Herren,

für ein gelungenes Fest ist eines entscheidend: die Liebe zum Detail.

Welche Veranstaltung Sie auch planen – wir von der Kugler Alm stehen Ihnen für die Organisation und Durchführung jederzeit und gerne mit einem erfahrenen Team zur Seite.

Am besten besprechen wir Ihre Wünsche, Vorstellungen und die Details bei einem Abendessen mit unserem Küchenchef und unserem Restaurantleiter.

Mit großer Freude auf bald

Ihre Wirtin

Antje Schneider



Canapees und Häppchen

Stück 2,80 €

mit gekochtem Schinken
mit Salami
mit Käse
mit Kräuterfrischkäse

Stück 3,50 €

mit rohem Schinken
mit Roastbeef rosa
mit Räucherlachs

Stück 3,80 €

mit Parmaschinken

Bruschetta mit Kräuterolivenöl, Tomatenwürfeln und Basilikum

Stück 2,00 €

Kalte Vorspeisen

„Franz-Xaver´s Mogndratzer“

6,20 €

Bayrische Spezialitäten mit frischen Brezn und Brot

Marktfrische Salate der Saison in Balsamicodressing

5,10 €

Marinierter Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln,
frischen Champignons, Brotcroutons und gehacktem Ei, Kartoffel-Dressing

7,20 €

Aufstrichvariationen mit Mini-Semmeln

6,00 €

Vorspeisenteller „Land und Meer“ mit Baguette und Butter

8,90 €

Tafelspitzsülze an Vogerlsalat, Kürbiskernöl und roten Zwiebeln

9,80 €

Warme Vorspeisen

Scampispiß in Rosmarin und Zitronengras auf Safranrisotto

10,80 €

Kalbsragout mit Majoran und Gemüsestreifen im Blätterteignest

10,80 €

Tagliatelle mit Rucola und Kirschtomaten

6,60 €

an sämiger Kräuter-Sahne-Soße, dazu frischer Parmesan



Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Ihrer Wahl: Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl, Brätstrudel, Leberspätzle</i>	<i>3,60 €</i>
<i>„Festtagssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen, Griesnockerl, Leberspätzle und Gemüsestreifen</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Tomatensuppe mit Basilikumstreifen und Crôutons</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Schwammerlsuppe mit geröstetem Schwarzbrot</i>	<i>3,80 €</i>

Fischgerichte

<i>Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Medaillons vom Butterfisch auf Maisplätzchen mit sautiertem Saisongemüse</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Pangasiusfilet in Olivenöl gebraten auf Pestonudeln mit frischem Gemüse umlegt</i>	<i>13,80 €</i>

Hauptgerichte

<i>„Schwabenteller“ Medaillons von Pute und Schwein auf Schwammerlrahmsöße, Gemüse vom Markt und Butterspätzle</i>	<i>14,60 €</i>
<i>„Bayrische Schmankerlplatte“ Scheiben von der Entenbrust, vom Kalbsbraten und Spanferkelkotelette, dazu Bratensoße, Gemüsebouquet und Kartoffelrösti</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Schweinemedallions in Blauschimmelkäse auf Kohlrabigemüse mit Thymian-Sabajon</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Rinderschmorbraten an pikanter Rotwein-Soße, dazu herzhaftes Blaukraut und Serviettenknödel</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Mit Zwiebelschaum überbackene Lammkoteletts auf mediterranem Gemüse</i>	<i>15,20 €</i>



Hauptgerichte

<i>Gebratene Maishähnchenbrust an Madeirasoße auf Rahmgemüse mit Kartoffelkrapfen</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Spanferkelbraten in Bockbiersoße mit Bayrisch Kraut und zweierlei Knödel</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Kalbsnuss im Ganzen gebraten an Schwammerlsoße mit Spätzle und Brokkoliröschen</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Duo von Rind- und Hähnchenbrustfilet an Rosmarin-Ananas-Sauce auf Basmatireis</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Pfeffersteak vom Rinderfilet mit Pfeffersoße, Kroketten und Gemüsebouquet</i>	<i>25,60 €</i>
<i>Gespickter Hirschbraten mit Petersilienwurzelpüree und Kroketten</i>	<i>14,90 €</i>

Dessert

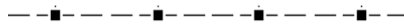
<i>Mohneisparfait mit Cassisbirnen</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Mousse au chocolat auf Fruchtmark mit Früchten garniert</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Marillenknoedel auf Zwetschgenröster mit frischen Früchten und Sahne</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Dessertteller „Kugler Alm“ Allerlei vom süßen Koch: Mousse, Apfelkücherl, Strudel und frische Früchte</i>	<i>7,70 €</i>
<i>Panna Cotta mit Caramelsoße und frischen Früchten</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Bayrisch Creme mit Sauce Melba und Früchten garniert</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Minze</i>	<i>3,50 €</i>



Bayerisches Buffet

(ab 25 Personen)

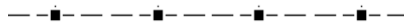
Leberknödelsuppe (am Buffet eingestellt)



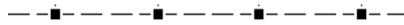
*Auswahl von bayrischen Räucherfischen:
Forelle und Lachs mit Apfelmeerrettich und Reiberdatschi*

*Bayrische Schinken roh und gekocht vom Holzbrett
Geräuchertes mit Kaminwurzn und Pfefferbeißer
Marinierter Tafelspitz, kleine Fleischpflanzerl*

*Kalte Platte mit vegetarischen bayrischen Spezialitäten:
Obatzda, Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot, Aufstrichvariationen*



*Blattsalate der Saison mit zwei Dressings
Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, Karotten- und Tomatensalat*



*Bauernbrot, Brez´n, verschiedene Semmeln,
Andechser Fassbutter und Grammelschmalz*



*Spanferkelbraten in Dunkelbiersoße
Rahmschwammerl mit Semmelknödel
Zanderfilet vom Grill mit Kräutersoße*

Beilagen:

*Gemüse vom Markt, Blaukraut,
Serviettenknödel, Spätzle und Petersilienkartoffeln*



*Apfelstrudel mit Vanillesoße
Bayrisch Creme mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesoße
Bayrisches Käsebrett*

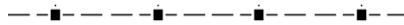
Pro Person 35,80 €



Italienisches Buffet

(ab 25 Personen)

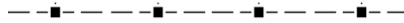
*Minestrone: Italienische Gemüsesuppe
(am Buffet eingestellt)*



*Antipasti: Gemischtes eingelegtes Gemüse
Vitello Tonnato: Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum und Balsamicodressing
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Bruschetta mit Tomaten und Champignons
Frutti di Mare
Gegrillte Garnelenspießchen mit Knoblauch*



*Verschiedene Blattsalate
Oliven, Tomaten-, Gurken- und Karottensalat
mit zweierlei Salatdressings*



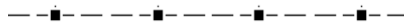
*Chiabatta, Landbrot, Baguette,
Rucolafrischkäse und Butter*



*Kalbsröllchen „Italienische Art“
Hähnchenkeule mit Knoblauch und Gemüse geschmort
Spaghetti mit Meeresfrüchten*

Beilagen:

*Gemüseplatte, Tagliatelle,
Risotto und gratinierte Kartoffeln*



*Panna cotta mit Fruchtsoße
Tiramisu und frische Früchte
Zitronentörtchen
Italienischer Käse vom Brett*

Pro Person 38,90 €



Getränkeangebot:

Aperitif

Sherry Tio Pepe trocken	5cl	3,30 €
Sherry medium	5cl	3,30 €
„Kir“ Weißwein mit Cassis	0,1 l	3,80 €
„Kir Royal“ Sekt mit Cassis	0,1 l	3,80 €
„Prosecco-Mix“ (mit Erdbeermus, Johannisbeer oder Weißbier)	0,1 l	4,00 €

Zum Empfang Ihrer Gäste

Schlumberger Sparkling Brut	Piccolo 0,2 l	5,90 €
	0,75 l	31,00 €
Prosecco Frizzante Trevigiani IGT	0,1 l	3,80 €
	0,75 l	19,50 €

Cocktails

„Picasso“ Maracujasaft, Erdbeermus, Erdbeersirup, Aperol mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	4,40 €
„Bellini“ Pfirsichsaft mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	4,40 €

ohne Alkohol

„Florida“ Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft und Grenadine	0,1 l	3,80 €
---------------------------------------------------------------	-------	--------

Dazu Salzgebäck	pro Person	1,80 €
Oder eines unserer Häppchen, die Sie auf den ersten Seiten auswählen können!		

Gepflegte Spatenbiere

Pils vom Fass	0,30 l	€ 3,20
Spaten München Hell	0,50 l	€ 3,50
Löwenbräu Dunkel	0,50 l	€ 3,50
Radler	0,50 l	€ 3,50
Spaten Alkoholfrei Hell	0,50 l	€ 3,50
Löwenbräu Urtyp	0,50 l	€ 3,50
Franziskaner Weißbier	0,50 l	€ 3,70
Franziskaner Weißbier Dunkel	0,50 l	€ 3,70
Franziskaner Leichtes Weißbier	0,50 l	€ 3,70
Franziskaner Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	€ 3,70
Ruß	0,50 l	€ 3,70



Weißweine

<i>Grüner Silvaner, Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz, Deutschland frisch, fruchtig, leicht, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Pinot Blanc, Alte Reben, Kabinett, Kremstal, Österreich dezentes Bukett, gute Struktur</i>	<i>0,75 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Riesling von den Terrassen, Kabinett, Kremstal, Österreich gehaltvoll, rassig mit subtiler Frucht</i>	<i>0,75 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Pinot Grigio ICT Terre di Romero, Cantina Montelfiana, Venetien, Italien kräftiges strohgelb, weich und blumig, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lugana, D.O.C., Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien feinfruchtiges, spritziges, blumiges Bukett, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,50 €</i>

Rotweine

<i>Spätburgunder QbA, Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz, Deutschland *</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,00 €</i>
<i>halbtrocken, mittelkräftig, zarte Note nach Beeren</i>		
<i>Blauer Zweigelt „St. Severin“, Kremstal, Österreich*</i>	<i>0,75 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>trocken, viel Frucht und Eleganz</i>		
<i>Chianti "Vermaiolo", D.O.C., Rocca delle Macie, Toscana, Italien*</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>rubinrote Farbe, herb, würzig mit elegantem Geschmack</i>		
<i>Merlot dell Garda, D.O.C., Cantina Custoza, Venetien, Italien*</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>harmonisch, stimulierend, intensives Bukett, trocken</i>		
<i>Chateau Gramet AC Grand vin de Bordeaux, Cuy Bataille, Albret, Frankreich*</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>frisch, kräftig, vollmundig, trocken</i>		

* enthält Sulfite



Warme Getränke

Espresso einfach	2,00 €
Espresso doppelt	3,50 €
Tasse Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tasse Kaffee / Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,20 €
Haferl Kaffee / Haferl Kaffee entkoffeiniert	3,80 €
Milchkaffee	2,90 €
Tasse heiße Schokolade	2,50 €
Glas Tee -verschiedene Sorten	2,40 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	0,25 l	2,00 €
Gerolsteiner Gourmet Medium	0,75 l	4,80 €
Evian	0,5 l	2,50 €
Evian	1,0 l	4,90 €
Tafelwasser	0,4 l	2,30 €
Pepsi Cola ^{1/2/3} , Mirinda Orange ^{2/3} , Pepsi Cola light ^{1/2/3}	0,33 l	2,70 €
Zitronenlimonade	0,40 l	3,20 €
	0,20 l	1,70 €
Spezi ^{1/2/3}	0,33 l	2,30 €
Spezi ^{1/2/3}	0,50 l	3,90 €
Apfelschorle	0,25 l	2,00 €
Apfelschorle	0,50 l	3,90 €
Weitere Saftschorlen (Orange, Grapefruit, Johannisbeer, Maracuja, Rhabarber)	0,20 l	1,70 €
	0,40 l	3,20 €
Apfelsaft	0,20 l	1,70 €
Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarbernektar, Orangen-, Grapefruitsaftsaft	0,20 l	2,40 €
Orangensaft	1,00 l	8,00 €
Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,20 l	2,40 €
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,20 l	2,40 €
Schweppes Tonic Water ⁴	0,20 l	2,40 €

¹koffeinhaltig, ²Farbstoff, ³Antioxidationsmittel, ⁴chininhaltig



Getränkepauschale

- Für Veranstaltungen ab 20 Personen -

Gerne möchten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung unsere Getränkepauschale vorstellen.

Unsere Getränkepauschale beinhaltet:

- Aperitif (Prosecco, Hauscocktail mit und ohne Alkohol)
- Weißwein und Rotwein gemäß Absprache
- Mineralwasser (Gerolsteiner Medium Mineralwasser, Evian)
- Bier (Helles, Weißbier, Radler, Russ, Pils)
- Softgetränke (Cola, Mirinda, SevenUp, Spezi, verschiedene Saftschorlen)
- Heißgetränke (Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Tee, heiße Schokolade)
- Ein Digestif pro Person (Grappa, Ramazzotti, Williams, Obstler)

Das Angebot ist von 17:00 bis 24:00 Uhr gültig.

Der Preis für unsere Getränkepauschale beträgt nur 25,00 € pro Person.

Im Rahmen der Veranstaltungsabsprache wird mit der Restaurantleitung u. a. die Auswahl des Aperitifs und der Weine festgelegt. Wenn nicht anders angegeben werden die Getränke ohne Mengenbegrenzung ausgeschenkt. Alle Getränke, die nicht in dieser Pauschale enthalten sind werden zusätzlich nach Verbrauch berechnet.