

1984
2019

Holand, Süss & Söhne
Kuffler



KUFFLERS



WEINZELT

35 Jahre auf der Wiesn



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



MITTAGSWIESN

MONTAGS – FREITAGS BIS 15.30 UHR (AUSGENOMMEN FEIERTAG 03.10.19)

TÄGLICH

1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl ^{i,1,4}

11,90 €

2 Stück Weißwürste vom Wallner mit süßem Senf und Brezn ^{i,k,a1,4,7}

9,90 €

1/4 resche Ente aus Bayern ^{a1,g,i,m,2,3}

in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im Emaillepfandl,
mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln

14,50 €

MONTAGS

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat ^{a1,g,c,i,k}

11,90 €

DIENSTAGS

2 hausgemachte Krautwickerl mit Kartoffelbrei ^{a1,g,c,i,k}

9,90 €

MITTWOCHS

Allgäuer Bio-Kässpatzen mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^{a1,g,c,k}

9,90 €

DONNERSTAGS

Knusprige Brust vom Jung-Schwein mit lockerer Brotfülle und Krautsalat ^{a1,g,c,i,k}

11,90 €

FREITAGS

Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat ^{a1,g,c,d,i,k}

11,90 €



KUFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



DER KÄSE ZUM WEIN

O'batzter Trilogie ^{g, m, a1, a2} € 14,50

Tomaten-Basilikum- und Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse, mit hausgemachtem O'batzter nach Original Seehaus Rezept, dazu Bio-Brot von der Hopfsterei

Andechser Bio-Käsewürfel ^{g, a1, a2} € 18,50

Mondscheinkäse, Bergtaler Bergkas von der Andechser Molkerei mit Heumilchbutter und Bio-Brot von der Hopfsterei

Unsere besten bayerischen Käse ^{g, a1, a2} € 18,50

Rahmcamembert und Romadur – handgeschöpft von der Feinkäserei Stich im Allgäu, Wuider Tegernseer und alter Tegernseer Bergkas – aus frischer Heumilch von der Naturkäserei Tegernseerland mit Feigensenf, Heumilchbutter und Bio-Brot von der Hopfsterei

AUS DER SUPPENKUCHL

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^{i, a1, g, c} € 7,90

hausgemacht nach unserem traditionellen Rezept

Cremige Kürbissuppe ^{a1, g, i} € 8,90

mit Kokosmilch und Curry, verfeinert mit steirischem Kernöl

MARKTSALATE

Superfood Salat ^{a1, g, i} € 17,00

Salatmix mit Beeren, gepufftem Dinkel, Avocado, Kale und Sonnenblumenkernen, mit Mango-Dressing mariniert

Mediterranes Gemüse – Grigliata di verdure ^{a1} € 17,80

gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Baguette

Wiesn Caesar Salad ^{a1, g, c, k} € 17,80

mit Tegernseer Bergkäse und Croûtons

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

FISCHSPEZIALITÄTEN

Seafood-Brettli ^{a1, b, c, d, e, f, g, i, k, m, o, 1, 2, 4, 8} ab 2 P. / p. P. € 45,00

½ Tristan Felsenlanguste, bayerische Salzwassergarnelen, apulischer Pulpo, Gillardeau Austern, Ceviche von der Buttermakrele, mariniertes Black Cod, hausgebeizter Graved Lachs, serviert mit dreierlei Dips und Brot

Bio Black Tiger-Garnelenpfanne ^{b, g, a1} € 42,00

Black Tiger Garnelen aus ökologischer Aufzucht mit frischen Kräutern in kalt gepresstem Olivenöl gebraten, mit Knoblauchbaguette

Carpaccio von der Gambero Rosso ^b € 29,50

Rubinrote Garnelen aus den Tiefen der Adria, hauchdünn geschnitten, mit Meersalz, Olivenöl und frisch gehobelten Artischockenherzen

6 Gillardeau No.3 Austern aus Frankreich ^{o, g, a2} € 33,00

auf gestoßenem Eis, mit Chesterbrot und Zitrone serviert

Weinzelt Fish & Chips ^{a1, c, d, g, i} € 29,00

Gebackenes Filet vom Bachsaibling aus der Castell'schen Fischzucht mit Trüffel-Pommes und Mayonnaise

BAYERISCHES STÜBERL IM SEEHAUS

SCHMANKERL ZUR BROTZEIT ODER VORNEWEG

Gesalzener Freiland-Radi ^{a1, a2, g, 4, 11} € 17,50

mit Schnittlauchbrot, Radieserl und Südtiroler Bauernspeck

Große Kuffler Brotzeit ^{a1, a2, g, c, d, k, i, 2, 3, 4, 7, 11} ab 4 P. / p. P. € 25,00

Hirschberger Heumilchkäse, Rahmcamembert, Weinzeltlocke, mildgeräucherte Lachsforelle, Entenstückerl, Schwarzwurst, Südtiroler Bauernspeck, Poltinger Lammwurz'n, Krustenschinken, Brotzeitei, Radieserl, eingelegte Peperoni, Honigsenf, dazu Bio-Brot von der Hopfsterei

Tatar vom Bio-Rind ^{a1, a2, c, g, k, l} € 29,50

mit gerösteter Sesam-Kürbiscreme, Crème Fraîche und Bio-Brot von der Hopfsterei

Stüberl Wurstsalat Schweizer Art ^{a1, a2, g, i, k, 2, 3, 4} € 14,20

Herzhafte Fleischwurst mit Zwiebelringen, Tegernseer Bergkas und Bio-Brot von der Hopfsterei

Weinzelt Jausenbrett ^{a1, a2, i, g, k, 2, 3, 4, 7} € 19,90

Rindsstreichwurst, Krustenschinken, Hausmacher-Leberwurst, Bergkäse, O'batzter, Tomate, Senfgurken und Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Bio-Brot von der Hopfsterei





KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



SPATENHAUS AN DER OPER

SCHLEMMEN NACH BESTER BAYERISCHER ART

Krustenschweinsbraten ^{g,i,m,a1,2,3,4,11} € 23,00
mit geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Knuspriger Spanferkelbraten ^{i,m,a1,g,2,3} € 28,90
mit Bockbiersoße, Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln mit Bröselnschmelze

Johannisberger Schnitzel ^{a1,g,i,k,m} € 29,00
Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Eiernudeln

Trinke den Wein, mit dem du kochst:

2018er Schloss Johannisberger Gelblack ⁵ 0,75 l € 59,00
Riesling aus dem Rheingau, trockener Qualitätswein

Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel ^{a1,g,c,m,k,1,4} € 34,00
dazu servieren wir Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

Steak Frites ⁸ € 31,00
kleine, zarte Steaks von Lämmern aus Freilandhaltung vom Gut Polting in Niederbayern, mit knusprigen Pommes frites, Ratatouille und Kräuterbutter

Steak Bavette grillée ⁸ € 35,00
Tranchen vom amerikanischen Black Angus Beef mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Original Pinzgauer Spinatknödel ^{a1,g,c} € 22,50
mit Käsefüllung, auf gemischten Rahmschwammerl und frischen Kräutern

Gegrillte Leber vom Hirschkalb ^{a1,g,i} € 29,00
mit Aprikosen-Confit und Kartoffelpüree

Bio-Tortelloni ^{a1,c,g} € 18,90
mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeibutter und Parmesan

Jennerweinpand'l ^{a1,c,g,i,k,m} € 39,00
Medaillons von Reh, Wildhase und Hirschrücken in Wacholderrahm auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl, handgeschabten Bio-Eierspätzle und Preiselbeeren

Kuffler Schmankerlpfanne ^{a1,c,f,g,i,m,2,3,4,7} ab 2 P./p.P. € 39,00
mit gegrillter Schweinshaxe, Grillente, Kalbsbraten, Würstl, Bayrisch Kraut, gemischten Knödeln, Blaukraut und Bratensaft



VON UNSEREN HAUS- UND HOFMETZGEREIEN

2 Paar Schweinswürstel ^{i,k,m,4,7} € 14,80
auf Pfälzer Fasskraut

2 Kitzbüheler Käskrainer ^{g,i,k,2,3,4} € 16,20
mit Alpenbergkäse, dazu Kartoffelsalat

2 feine fränkische Bratwürste ^{g,i,k,3,7} € 16,20
mit Zwiebeljus und Kartoffelbrei

6 original Nürnberger Rostbratwürstel ^{i,k,m} € 15,20
von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS KNUSPRIGES VOM DREHGRILL

1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl ^{i,k,1,4} € 17,50
dazu Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

1/2 resche Ente aus Bayern ^{a1,g,i,m,2,3} € 35,00
in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im Emaillepfandl, mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln

1/2 knusprige Schweinshaxe ^{a1,g,i,m,2,3,4,11} € 26,00
nach altem Hausrezept gewürzt, mit geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Ab 22.00 Uhr

Lauwarme Party-Fleischpflanzerl ^{a1,c,i,k} p.P. € 18,50
mit dreierlei köstlichen Dips

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

ASIEN PUR IN DER MARIA-EINSIEDEL-STRASSE

Papa Joe's Weinzelt Selection ^{a1,b,d,i,l,m,g,c,k,1,4} ab 2 P./p.P. € 30,00
der Mangostin Klassiker auf Kufflers Weinzelt abgestimmt – mit Gebackenem von Fisch und Garnelen, Chicken-Wings, Frühlingsrollen mit Krebsfleisch, Saibling im Backteig mit frittiertem Koriander, Chicken-Wan-Tan und Veggie Samosa, serviert mit asiatischem Cole-Slaw, Erdnuss-Dip, süß-saurer Chilisauce und thailändischer Pflaumensauce

Gegrillte Jakobsmuscheln ^{o,k,1,4} € 31,00
auf rotem Thai Curry mit Baby-Auberginen, Pak Choi und Duftreis

Veganes Thai Curry ^{a1,f,i,l,m,k,1,4} € 23,00
mit Baby Auberginen, Pak Choi, Kokosmilch und Duftreis



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



AUS KUFFLERS ZUCKERBÄCKEREI

MEHLSPEISEN ALS DESSERT UND ZUM KAFFEE

Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch ^{a1, g, c, m} mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott	€ 17,80	Hausgemachte Bio-Eisschokolade ^{g, c} eisgekühlte Bio-Trinkschokolade mit Bartu Bio-Vanilleeis und Schlagrahm	€ 7,00
Bio-Äpfelstrudel ^{a1, c, g} mit Vanilleschotensoße	€ 11,50	Dampfnudel mit Rammerl ^{a1, g, c} auf Vanilleschotensoße	€ 11,00
Warmer Zwetschgendatschi ^{a1, c, g} mit Zimtzuckerglasur und Schlagrahm	€ 7,90	Kuffler Zuckerreigen ^{a1, g, c} mit Datschi, Apfelkücherl, Bayrisch Creme, Auszog'ne und Vanilleschotensoße	ab 2 P. /p. P. € 17,00
Othello im Hemd ^{a1, c, g} mit Valrhona-Schokoladenglasur und frischen Beeren	€ 10,50	Haferl Kaffee „EDITION KUFFLER“ ¹³ Ausgesuchte Kaffeebohnen exklusiv für uns geröstet	€ 5,50
Bayrisch Creme aus der Spatenhaus-Patisserie ^{g, c} klassisch auf Himbeermark	€ 10,50	Haferl Bio-Tee ¹³ Darjeeling Summer Gold / Moroccan Mint (Grüner Tee) Bergkräuter / Rosy Rose Hip	€ 5,50
3 Stück Apfelkücherl ^{a1, c, g} mit Zimtzucker und Vanilleschotensoße	€ 11,00		
Hausgemachte Bauern-Auszog'ne ^{a1, c, g}	€ 6,00		

S O U V E N I R S



WEINZELT Cap
15,00 €



Weinzelt-Regenschirm
schützt vor verschiedenen Dingen –
auch vor Regen
17,00 €



Lebkuchenherz
7,00 €



Weinzelt Pin
12,50 €



Baumwolltasche Fairtrade
6,00 €

S O L A N G E D E R V O R R A T R E I C H T



– NO CREDIT CARDS –



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



SEKT & CRÉMANT

Nymphenburg Sekt⁵ 0,75 l € 42,00
Crystal Cabinet trocken

„Lui“ königlicher Sektgenuss⁵ 0,75 l € 64,00
Sekt extra trocken

„König Ludwig II.“⁵ 3,0 l € 320,00
Riesling Extra trocken
Deutscher Sekt / Flaschengärung / Jeroboam

Kuffler Edition Crémant de Loire Rosé Brut⁵ 0,75 l € 65,00
Méthode Traditionnelle
Appellation Crémant de Loire Contrôlée

Kuffler Edition Rosé Brut⁵ 0,2 l € 14,80
Deutscher Sekt b.A. Pfalz

PROSECCO

Prosecco SUPERIORE DOCG⁵ 0,75 l € 65,00
Vino Spumante, Extra dry
Valdobbiadene

WEISSBIER

PAULANER Hefe-Weißbier vom Fass^{a1} 0,5 l € 7,95
(nur bis 21 Uhr)



VEGGIE



VEGAN



Verehrte Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass aus unserem Zelt teilweise oder ständig folgende Medien live übertragen oder Aufnahmen zur späteren Sendung erstellen: Fernsehen, Radio, Internet-Webcams.

Wir bieten auch Speisen zum Mitnehmen an. Bitte wenden Sie sich an das Zeltbüro.

Wir weisen darauf hin, dass in allen Brotspezialitäten und in den Mehlspeisen aus Kufflers Zuckerbäckerei aufgrund der Produktionsabläufe Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten sein können.

Alle mit BIO gekennzeichneten Produkte unterliegen der Kontrolle durch die ABCERT AG DE-ÖKO-006.

Speisekarten-Deklaration:

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = mit Tartrazin (Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 13 = koffeinhaltig 14 = chininhaltig 15 = taurinhaltig

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass in allen unseren Schaumweinen, Sekt und Champagner Sulfite enthalten sind.

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier
(Großflaschen nur in limitierter Menge)

Flasche 0,75 l € 139,00
Magnum 1,5 l € 299,00
Methusalem 6,0 l € 1650,00
Salmanazar 9,0 l € 2600,00
Nebukadnezar 15,0 l € 4600,00

Ruinart Rosé Brut 0,75 l € 190,00

Lanson Cuvée Extra Age Brut 3,0 l € 990,00
Exklusiv und nur für Kufflers Weinzelt abgefüllt

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola^{1,13} / **Fanta**^{1,2,3} / **Mezzo Mix**^{1,3,13} 0,25 l € 3,90

Sprite 0,5 l € 4,50

Apfelsaft / Orangensaft 0,25 l € 3,90

Bad Brambacher Wasser 0,25 l € 3,70

Bad Brambacher Wasser 0,75 l € 9,90

VODKA & GIN

Russian Standard Platinum 0,7 l € 190,00

Belvedere Vodka 0,7 l € 230,00

The Botanist Gin 0,7 l € 180,00

Red Bull^{13,15} 0,25 l € 7,70

WIESN-SCHNAPSERL

Honigwilli 35% 4 cl € 14,80

Kuffler Kräuterlikör 30% 4 cl € 14,80

Williamsbirnenbrand 42% 4 cl € 14,80

Himbeergeist 42% 4 cl € 14,80

Prost
SPENDEN



Spenden Sie pro getrunkenem ¼Wein
einen Euro an die Münchner Tafel e.V.:
www.prostspenden.de

Die Münchner Tafel versorgt über
20.000 bedürftige Bürger*innen
mit Lebensmitteln. Helfen Sie mit!



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



SCHOPPEN-WEINE

IM VIERTEL (0,25L) ODER ALS
FLASCHE ERHÄLTLICH

WEISS

[01] Grüner Veltliner 2018 0,25 l € 12,30
Qualitätswein / Winzer Kreams 1,0 l € 49,20
Niederösterreich / Österreich

[02] Weißburgunder Edition Kuffler 2018 0,25 l € 13,50
Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt 0,75 l € 40,50
Mosel / Deutschland

[03] Silvaner Kuffler Bayerische Edition 2018 0,25 l € 13,00
Qualitätswein / Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,75 l € 39,00
Franken / Deutschland

[04] Pinot Grigio WILD Nature DOC 2018 Bio 0,25 l € 13,50
Lorenzo Fidora 0,75 l € 40,50
Venezia / Italien

[05] Chardonnay Ardèche IGP 2017 0,25 l € 13,80
IGP / Louis Latour 0,75 l € 41,40
Coteaux de l'Ardèche / Frankreich

ROSÉ

[06] Miraval Rosé AOP 2018 0,25 l € 16,00
bottled by Jolie-Pitt & Perrin 0,75 l € 48,00
Côtes de Provence / Frankreich 1,5 l € 125,00
3 l € 350,00

ROT

[07] Aus einem Guss 2017 Bio 0,25 l € 15,00
Cabernet Sauvignon & Merlot, Qualitätswein trocken 0,75 l € 45,00
Weingut Kesselring / Pfalz / Deutschland

Schoppenwein als Schorle Aufschlag € 3,00
Jeder aufgeführte Schoppenwein ist auch als
Schorle im 0,5 l Glas erhältlich.

FLASCHENWEINE

ROSÉ

[08] Spätburgunder Rosé Edition Kuffler 2018 0,75 l € 45,00
Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt
Mosel / Deutschland

Wir weisen darauf hin, dass in allen unseren Weinen/Schaumweinen Sulfite enthalten sind.
Jahrgangsänderungen bei allen aufgeführten Weinen vorbehalten.

FLASCHENWEINE

WEISS

[09] Grauer Burgunder 2018 Bio 0,75 l € 59,00
Qualitätswein trocken / Weingut Wittmann
Rheinhessen / Deutschland

[10] Gewürztraminer Sandgrube „13“ 2018 0,75 l € 46,00
Qualitätswein / Winzer Kreams
Niederösterreich / Österreich

[11] Lugana i Frati 2018 0,75 l € 64,00
DOC / Azienda Agricola Cà dei Frati
Lombardei / Italien

[12] Sauvignon Blanc DAC 2018 0,75 l € 62,00
Gebietswein / Weingut GROSS
Südsteiermark / Österreich

[13] Sancerre AOC 2018 0,75 l € 59,00
Domaine Merlin-Cherrier
Loire / Frankreich

[14] Gemischter Satz 2017 0,75 l € 54,00
Qualitätswein / Weingut Bernhard Ott
Niederösterreich / Österreich

[15] Schloss Johannisberger Gelblack 2018 0,75 l € 59,00
Riesling / Qualitätswein trocken 1,5 l € 130,00
Schloss Johannisberg / Rheingau / Deutschland

[16] Gelber Muskateller „MITZI“ DAC 2018 0,75 l € 50,00
Gebietswein / trocken / Weingut GROSS & GROSS
Südsteiermark / Österreich

ROT

[17] Hauswein Edition Kuffler 2016 0,75 l € 52,00
Cuvée Höhenflug Qualitätswein / Thomas Hensel
Pfalz / Deutschland

[18] Blaufränkisch DAC 2016 Bio 0,75 l € 65,00
Qualitätswein / Weingut Gernot & Heike Heinrich
Burgenland / Österreich

[19] Le Difese IGT 2016 / 17 0,75 l € 72,00
IGT / Tenuta San Guido (der kleine Bruder des großen Sassicaia)
Toskana / Italien

[20] Château Brun AOC 2015 ^{g.c.} 0,75 l € 75,00
Appellation d'Origine Controlée / St. Emilion
Bordeaux / Frankreich

Feiern mit Tradition:

*Zum Wohl auf
unser Bayern!*



NYMPHENBURG®

Sekt

Der Sekt, der zueinander führt.