

Speisenkarte 2026

Unter der Leitung von Christian Müller hat sich die Küchencrew in Kufflers Weizeel einen ausgezeichneten Ruf erworben.

Es gibt klassische Wiesenschmankerl, feine Fischgerichte, Brotzeiten und eine Auswahl vegane und vegetarische Gerichte.

DER KÄSE ZUM WEIN

Original Bayerischer Obatzter ^{VEGAN}

Obatzter mit roten Zwiebelringen, dazu unser Bio-Hausbrot
€ 19,50

Die 9'schmackigsten Bio-Käse aus Weihenberg in der Oberpfalz ^{VEGAN BIO}
Bauernkäse, 24 Monate gereifter Alter Obatzpläzer, Münster mit Rautschmier, Bauerncamembert, pikanter Schnittkäse Semmerstolz, dazu Feigensenf, Bio-Andechser-Sauerrahmbutter und unser Bio-Hausbrot
€ 25,90

Wir beziehen unser Bio-Hausbrot für Kufflers Weizeel von der Bäckerei Müller-Höllinger.

LA GRENOUILLE

im Hotel München Palace

Légumes grillés – Méditerranées Gemüse ^{VEGAN}

Unser "Rette mich-Gemüse": Auberginen, Paprika und Zucchini mit Olivenöl, Baba Ganoush, Romesco und Kräutern verfeinert – dazu reichen wir Bio-Trentinobrot
€ 23,00

Tatar vom Bio-Rind BIO
klassisch angemacht, mit unserem Bio-Hausbrot
€ 38,50

Lachstatar
angemacht mit ein bisschen Kaffinasse, dazu unser Bio-Hausbrot
€ 38,50

Surf & Turf Tatar
Tatar vom Bio-Rind mit schwarzem Trüffel, Tatar vom Lachs mit seinem Kavar, klassisch angemacht, mit unserem Bio-Hausbrot
€ 38,50

Palace Caesar Salad mit Backhendl
Frischer knackiger Romansalat der Gärtnerei Böck mit Caesardressing, Backhendl und Wiesenkrauter-Brennrotions
€ 24,00

WIRTSCHAUS BEIM SEDLMAYR

SCHMANKWEIL ZUR BROTZEIT ODER VORNEWEG

Feinblättrig geschnittener Freiland-Radi
mit Schnitzlauchbröt, Radiseel, Tiroler Rauchschrinken und Bauernschinken
€ 19,90

Münchner Wurstsalat
herzhafte Fleischwurst mit Zwiebelringen und Essiggurkel, dazu Bio-Hausbrot
€ 18,00
ab **Schweizer Wurstsalat** mit Emmentaler abgerundet
€ 19,50

Vegetarische Brotzeit ^{VEGAN}
Obatzter, Mini-Vegedellen, knackiges Gemüse mit zweierlei Dip, Tomaten, Gewürzgurkel, eingelegte Artischocken, Brozzi-Ei, Bier-Radi und Radiseel, dazu unser Bio-Hausbrot
ab 4P./p.P € 22,90

Dem Sedlmayr seine Brotzeit
Bio-Rahmcamembert, Obatzter, Emmentaler, feine Leberwurst, Pressack, Rauchschrinken, Bauernschinken, Kochschinken, Feuerdefel, Rohpolnische, Landjäger, Kammerwurz, Brotzei-Ei, Mini-Vegedellen, knackiges Gemüse mit zweierlei Dip, Tomaten, Gewürzgurken, Rad und Radiseel. Serviert mit hausgemachtem Honigsenf, Andechser Bio-Sauerrahmbutter und unserem Bio-Hausbrot
ab 4P./p.P € 29,90

+ Imperial Kaviar 50g Dose zzgl. € 165,00

+ Imperial Kaviar 125g Dose zzgl. € 395,00

Kufflers Genießer-Brotzeit
Dem Sedlmayr seine Brotzeit ergänzt mit Lachstatar und Bio-Rindstatar, mit Keta-Kaviar und schwarzem Trüffel
ab 4 P. / p. P. € 39,00

Kufflers Weizeel spendet von jeder verkauften „Sedlmayr Brotzeit“ einen Euro an **brotZeit e.V.**
Der Verein ermöglicht Kindern an mehr als 490 Schulen in München und ganz Deutschland ein tägliches Frühstück.

WÜRSTL VOM GRILLROST

2 Paar Münchner Schweinsbratwürstl

auf Fasskraut
€ 19,00

Bio Käsekrainer BIO
mit Bergkäse, dazu Kartoffelsalat, verfeinert mit Bio-Kürbiskernöl
€ 21,00

6 original Nürnberger Rostbratwürstl
von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut
€ 19,90

Fleischlose Bratwurst ^{VEGAN}
mit herzhaftem Gemüsejus, Sauerkraut und Kartoffelbrei
€ 19,90

AUS DER SUPPENKUCHL

Herzhafte Rinderbouillon mit Frittaten

hausgemacht nach unserem traditionellen Rezept
€ 10,50

Cremige Bio-Kürbissuppe ^{VEGAN BIO}
verfeinert mit steirischem Bio-Kürbiskernöl
€ 11,50

Im Zuge unseres Nachhaltigkeitsprojekts gegen Lebensmittelverschwendung verarbeiten wir für einige Gerichte krummes Gemüse mit vollem Geschmack aus der Gärtnerei Böck in Neudorf.

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

FISCHSPEZIALTÄTEN

Garnelenpfanne

5 Stück Black Tiger Garnelen mit Pernod und Fenchel verfeinert, dazu geröstetes Bio-Bröt
€ 49,00

6 Austern Périade Poget No.3
Spéciales de Claire, Utah Beach, Normandie, Frankreich auf gestohlenen Eis mit Chesterbröt und Zitronen serviert
€ 45,00

Weinzeitl Fish & Chips
mit Pommes und Trüffel-Mayonnaise
€ 38,00

Zartes Saiblingsfilet
nach Majesant gebeist mit Hausfrauensosse, Speckbohnen und Butternkartoffeln
€ 34,00

SPATENHAUS AN DER OPER

SCHLEMMEN NACH BESTER BAYERISCHER ART

Knuspriger Spanferkelbraten
mit Malzbiersosse, Blaukraut und geriebenem Kartoffelknödel mit Brätschmätze
€ 37,50

Original Kuffler Wiener Schnitzel
dazu servieren wir Preiselbeeren und Kartoffelsalat, verfeinert mit Bio-Kürbiskernöl
€ 39,50

Steak Frites
kleine, zarte Lammsteaks aus Freilandhaltung vom Gut Poling mit knusprigem Pommes frites, Ratatouille und Kräuterbutter
€ 43,00

Tranchen vom gegrillten Bavettessteak
der beste Cut aus der Flanke vom Black Angus, dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen
€ 49,00

Jennerweingpfandl
Wildhasenzwiebeln, geschmorte Wildschweinbackel und Kurzgebratenes vom Reh mit Wacholderahm, dazu geschabte Bio-Eierspläße, Blaukraut und Rotweinsbirne
€ 54,00

Kuffler Schmankerlpfanne
Gourmetstücke von gegrillter Schweinshaxe, geschmorte Ochsenbackel und Ente. Dazu gibt's Blaukraut, Knödel und Bratensah
ab 2 P. / p. P. € 52,00

Vegedellen – fast wie Omars Fleischpfanzen ^{VEGAN}
Pfannerl mit veganer Cognac-Pfefferrahmsosse und Kartoffelpüree. Unser Spatenhaus-Klassiker
€ 28,00

Allgäuer Bio-Kässpätzlen
mit Bio-Rözwiebeln und grünem Salat
€ 19,50

mit sautierten Steinpilzen zzgl. € 9,00

Ragout von Bio-Kürbis & Bio-Pastinake ^{VEGAN}
mit herzhaftem Gemüsejus und Schupfnudeln
€ 21,00

Bio-Schlosspilze ^{VEGAN}
Edelpilze aus der Region in Bio-Rahm mit Spinatknödel und viel frischen Kräutern
€ 26,00

"Rette Mich-Pasta" ^{VEGAN}
Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensosse.
Eines unserer Auba-Projekte: Sie kochen eine Söbe aus köstlichen, aber krummen Tomaten aus dem Münchner Umland und vermeiden damit Lebensmittelverschwendung.
€ 19,50
Gekrönt von bester Burrata ^{VEGAN}
zzgl. € 6,00

HAXNBAUER

ES DREHT SICH IM TAL 38

1/2 goldbraun gegrilltes Wiesenhendl
dazu Kartoffelsalat, verfeinert mit Bio-Kürbiskernöl
€ 22,90

1/2 resche Ente vom Drehgrill
serviert im Emaillepfandl, mit Äpfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel
€ 44,00

1/2 knusprige Schweinshaxe
nach altem Kuffler Hausrezept gewürzt, mit geriebenem Kartoffelknödel und Speckkrautsalat
€ 31,00

Ab 22:00 Uhr

Lauwarme Party-Fleischpfanzerl
mit dreierlei köstlichen Dips: Hot Sweet-Chili, Honig-Senf und Kuffler XO-Söbe
p.P. € 24,50

Flammkuchen
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und gequilter Lachsforelle
p.P. € 19,00

+ Imperial Kaviar 50g Dose zzgl. € 165,00

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

MODERNE ASIA-KÜCHE IN THALKIRCHEN

Papa Joe's Weinzeit Selection
Der Mangostin Klassiker, auf Kufflers Weizeel abgestimmt:
Garnelen im Tempuramantel, Springrolls, Yakitori-Spieße, Chai Sui Bun, Money Bags und Gyoza.
Serviert mit asiatischem Cole slaw, Erdnuss-Dip, süß-saurer Chilisöbe und Sesamsöbe
ab 2 P. / p.P. € 36,00

AUS KUFFLERS ZUCKERBÄCKEREI

MEHLSPEISEN ALS DESSERT UND ZUM KAFFEE

WEINZEITL Kaiserschmarrn ^{VEGAN}
Die legendäre Mehlspeise mit frischem Topfen und viel Ei im Teig, serviert mit Äpfelkompott und Zwetschgengeröstet
€ 22,50

Marillenknödel ^{VEGAN}
Mit süßen Birseln und Bio-Vanillesöbe
€ 14,90

Dampfnudel ^{VEGAN}
mit Bio-Vanillesöbe
€ 16,50

Bayerisch Creme ^{VEGAN}
mit Himbeermark
€ 11,90

Rote Grütze ^{VEGAN}
im Weizglas mit Bio-Vanillesöbe
€ 11,90

Kufflers Dessertbrettli ^{VEGAN}
Marillenknödel, Bayerisch Creme, Rote Grütze mit Bio-Vanillesöbe
ab 2 P. / p. P. € 16,00

Getränke

SCHOPPENWEINE

IM VIERTEL (0,25 l) ODER ALS FLASCHE ERHÄLTICH

WEISS

Grüner Veltliner 2025
Qualitätswein / Wiener Krems - Niederösterreich / Österreich
0,25l – € 15,50
1,0l – € 62,00

2025 Pinot Blanc Edition Kuffler
Qualitätswein / Weingut Markus Molitor - Mosel / Deutschland
0,25l – € 17,90
0,75l – € 53,70

Silvaner Kuffler Bayerische Edition 2025
Qualitätswein / Weingut Fürst Löwenstein - Franken / Deutschland
0,25l – € 18,00
0,75l – € 54,00

2024 Pinot Grigio WILD NATURE DOC BIO
Lorenzo Fidora - Venetia / Italien
0,25l – € 17,00
0,75l – € 51,00

2025 Chardonnay "Bundschuh"
Gutwein / Emil Bauer & Söhne - Pfalz / Deutschland
0,25l – € 17,50
0,75l – € 52,50

ROT

2024 Les Cépages Merlot
Baron Philippe de Rothschild - I.G.P. Pays d'Oc / Frankreich
0,25l – € 17,90
0,75l – € 53,70

Schoppenwein als Schorle
Jeder aufgeführte Schoppenwein ist auch als Schorle im 0,5 l Glas erhältlich.
Aufschlag EUR 3,80

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot

Yellow Label Brut
0,75l – € 165,00

Magnum
1,5l – € 355,00

Methusalem
6l – € 2.000,00

Salmanazar
9l – € 3300,00

Nebukadnezar
15l – € 5500,00

Ruinart

Ruinart "R" Brut
0,75l – € 190,00

Rosé Brut
0,75l – € 250,00

PROSECCO

Ruggeri Giall'oro
Prosecco SUPERIORE D.OCG
Spumante, Extra Dry, Valdobbiadene
0,75l – € 75,00

SPARKLING – SPRITZ

Chandon Garden Spritz
Erschlagener Schaumwein trifft auf Bitterlikör und natürlichen Orangenschalenextrakt
0,75l – € 76,00

WEISSBIER vom Fass

(nur bis 21 Uhr)

PAULANER Hefe-Weißbier
0,5l – € 9,20

PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei
0,5l – € 9,20

VODKA & GIN

Belvedere Vodka 40 % vol
0,1l – € 275,00

The Botanist Gin 46 % vol
0,1l – € 238,00

WIESN-SCHNAPSERL

Kufflers Kräutlerlikör
38% vol – 40l – € 16,50

Lantenhammer Marillenbrand
40% vol – 40l – € 16,50

Lantenhammer Williamsbirnenbrand
40% vol – 40l – € 16,50

Hamm's Honigwvilli
33% vol – 40l – € 16,50

Belvedere Dirty Brew
30% vol – 50l – € 12,50

Mittagswiesn 2026

Täglich ab 11.00 Uhr

Zwei Stück Bio-Weißwürste

mit süßem Bio-Senf und Bio-Brezn

€ 14,90

Montag bis Freitag 12.00 bis 15.30 Uhr

Katerfrühstück ab 2 Personen

Lachstatar, Austern, Saiblingsfilet nach Matjesart gebeizt, Backfisch, Crevettes roses

€ 29,00

1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl

€ 16,50

1/4 Ente vom Drehgrill

im Emaillepfandl serviert, mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel

€ 24,00

Geschmorte Wildschweinbackerl

mit Knödel und Apfelblaukraut

€ 24,00

Kufflers Bratengröstl

mit Kartoffelknödel, Zwiebeln und Bio-Ei

€ 18,50

Dem Kaiser sein Salat mit Backfisch

knackiger Romanasalat mit Caesardressing und Wiesenkräuter-Brezncroûtons

€ 21,00

“Rette Mich-Pasta”

Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße. Unsere Azubis kochen den Sugo aus verformten, aber köstlichen Tomaten. Einer unserer vielen Beiträge gegen Lebensmittelverschwendung.

€ 19,50

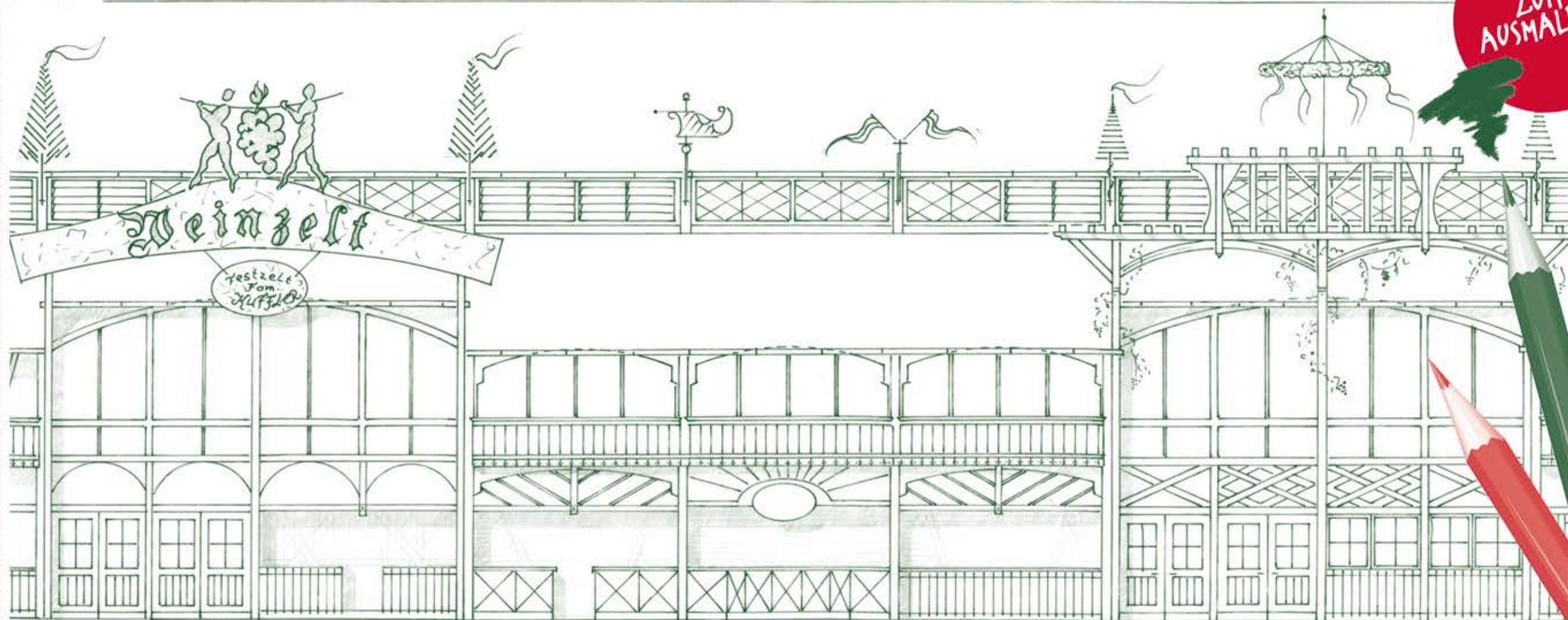
KUFFLERS
WEINZELT

Oktoberfest-Schwankerl NUR FÜR DIE KINDER

KUFFLERS
WEINZELT

K U F F L E R S W E I N Z E L T

ZUM
AUSMALEN!



Kleines Fleischpflanzerl
mit Kartoffelsalat

€ 8,40

Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Pommes frites

€ 12,20

**Kartoffelknödel
oder Bio-Spätzle** mit Soße

€ 5,00

3 Stück Nürnberger Rostbratwürstel
mit Kartoffelsalat

€ 8,40

„Rette Mich“-Pasta
Eines unserer Azubi-Projekte: Sie kochen die
fruchtige Tomatensauce aus köstlichen, aber krummen,
verformten Tomaten und vermeiden damit
Lebensmittelverschwendung

€ 7,90

**Kleine Portion WEINZELT
Kaiserschmarrn**
serviert mit Apfelkompott

€ 9,50

Paulaner Limo
Orange oder Zitrone
0,33l · je € 3,80

www.weinzelt.com