

DER KÄSE ZUM WEIN

Original Bayerischer O'batzter

Obatzter mit roten Zwiebelringen, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt
EUR 16.50

Unsere besten bayerischen Käse

Rahmcamembert und Romadur, Bergblütenkäse und Bergkas, handgeschöpft von der Feinkäserei Stich im Allgäu, dazu Feigensenf, Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt
EUR 22.50

Andechser Bio-Käsewürfel

Mondscheinkäse, Bergtaler Bergkas von der Andechser Molkerei mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt
EUR 21.50

AUS DER SUPPENKUCHL

Rinderkraftbrühe mit Frittaten

hausgemacht nach unserem traditionellen Rezept
EUR 8.90

Cremige Kürbissuppe

mit zartem Duft von Curry und Kokos, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl
EUR 9,50

LA GRENOUILLE

im Hotel München Palace

Ganze Artischocke

lauwarm serviert zum Zupfen, mit hausgemachter Senf-Vinaigrette als Dip
EUR 19.50

Légumes grillés – Mediterranes Gemüse

gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert - lauwarm serviert mit Baguette
EUR 20.50

Salade Niçoise

frische knackige Blattsalate der Gärtnerei Böck mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Tomaten, Zwiebeln, gekochtem Ei, Thunfisch und Oliven
EUR 21.50

Tatar vom Bio-Rind

für unsere Gäste klassisch angemacht, mit Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt
EUR 34.50

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

FISCHSPEZIALITÄTEN

Black Tiger Garnelenpfanne

6 Black Tiger Garnelen aus nachhaltiger Aufzucht, in kalt gepresstem Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten, dazu Knoblauchbaguette
EUR 49

6 Gillardeau No.3 Austern aus Frankreich

auf gestoßenem Eis mit Chesterbrot und Zitrone serviert.

Alle Gillardeau-Austern sind Spéciales de pleine mer, wachsen also ausschließlich im Ozean heran.

EUR 39

Weinzelt Fish & Chips

Zanderfiletstreifen im Backteig mit Pommes und Trüffel-Mayonnaise

EUR 34

Auf der Haut gebratene Lachstranche

auf gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln

EUR 32

BAYERISCHES STÜBERL IM SEEHAUS

SCHMANKERL ZUR BROTZEIT ODER VORNEWEG

Gesalzener Freiland-Radi

mit Schnittlauchbrot, Radieserl und Südtiroler Bauernspeck

EUR 19.50

Große Kuffler Brotzeit

Rahmcamembert, Feine Leberwurst, Entenstückerl, Verhackertes, Südtiroler Bauernspeck, Almwurzn, Trüffelschinken, hartgekochtes Ei, Radieserl, eingelegte Peperoni, dazu hausgemachter Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

ab 4 P./p.P. EUR 28

Stüberl Wurstsalat

herzhafte Fleischwurst mit Zwiebelringen und Essiggurkerl, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

EUR 15.50

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler abgerundet, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

EUR 16.50

Weinzelt Jausenbrett

Trüffelschinken, Feine Leberwurst, Bergkäse, Obatzter, Tomate, Senfgurken und hausgemachter Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

EUR 23.50

Vegetarische Brotzeit

Kürbistatar, Obatzter, Gurken und Karottenstangerl mit zweierlei Dip, Kirschtomaten, Freiland-Radi, Brotzeit-Ei, dazu Brot von der Brotmanufaktur Schmidt und frische Brezn

EUR 19.50

SPATENHAUS AN DER OPER

SCHLEMMEN NACH BESTER BAYERISCHER ART

Knuspriger Spanferkelbraten

dazu Malzbiersoße, Blaukraut und geriebene Kartoffelknödel mit Bröselschmelze

EUR 32

Johannisberger Schnitzel

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Eiernudeln

EUR 36

Trinke den Wein, mit dem Du kochst:

2022er Schloss Johannisberger Gelblack

Riesling aus dem Rheingau, trockener Qualitätswein

0.75l | EUR 69

Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel

dazu servieren wir Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

EUR 38

Steak Frites

kleine, zarte Steaks von Lämmern aus Freilandhaltung vom Gut Polting in Niederbayern, mit knusprigen Pommes frites, Ratatouille und Kräuterbutter

EUR 37

Steak Bavette grillé

Tranchen vom amerikanischen Black Angus Beef mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen

EUR 42

Jennerweinpfund'l

Medaillons von niederbayerischem Reh, von Wildhase und Hirschrücken in Wacholderrahm auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl, geschabten Bio-Eierspätzle und eingemachten Preiselbeeren

EUR 46

Kuffler Schmankerlpfanne

mit gegrillter Schweinshaxe, Ente, Kalbsbraten, Würstl, Bayerisch Kraut, gemischten Knödeln und Bratensaft

ab 2 P./p.P. EUR 44

Vegane Fleischpflanzerl

mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Kartoffelpüree

Der Spatenhaus-Klassiker rundum vegan mit „Redefine meat“

EUR 26

Selleriegulasch

ein veganes Rezept von Sternekoch Jan Hoffmann

saftig geschmorte Sellerie- und Apfelwürfel mit Brezenknödel

EUR 26

Original Pinzgauer Spinatknödel

mit Käsefüllung auf gemischten Rahmschwammerl und frischen Kräutern

EUR 26

„Rette Mich“-Pasta

Eines unserer Azubi-Projekte: Sie kochen die fruchtige Tomatensauce aus köstlichen, aber krummen, verformten Tomaten aus dem Umland und vermeiden damit Lebensmittelverschwendung.

Mit Pasta al dente und gekrönt von bester Münchner Burrata.

EUR 22

VON UNSEREN HAUS- UND HOFMETZGEREIEN

2 Paar Schweinswürstl

auf Pfälzer Fasskraut

EUR 17.50

2 Stück Käskrainer

mit Bergkäse, dazu Kartoffelsalat

EUR 18.5

6 original Nürnberger Rostbratwürstl

von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut

EUR 18

Ab 22:00 Uhr

Lauwarme Party-Fleischpflanzerl

mit dreierlei köstlichen Dips: Hot Sweet-Chili, Sesamsauce und Honig-Senf

p.p. EUR 22

VOM DREHGRILL

1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl

dazu Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

EUR 19.90

1/2 resche Ente aus Bayern

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

EUR 39.50

1/2 knusprige Schweinshaxe

nach altem Hausrezept gewürzt, mit geriebenen

Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

EUR 29.50

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS

ASIEN PUR IN DER MARIA-EINSIEDEL-STRASSE

Papa Joe's Weinzelt Selection

der Mangostin Klassiker auf Kufflers Weinzelt abgestimmt - mit Gebackenem von Fisch und Garnelen, Chicken-Wings, Frühlingsrollen, Chicken-Wan-Tan und Veggie Samosa, serviert mit asiatischem Cole-Slaw, Erdnuss-Dip, süß-saurer Chilisauce und Sesamsauce

ab 2 P. / p.P. EUR 35

Veganes Thai Curry

mit Baby-Auberginen, Pak Choi, Kokosmilch und Duftreis

EUR 26

AUS KUFFLERS ZUCKERBÄCKEREI

MEHLSPEISEN ALS DESSERT UND ZUM KAFFEE

Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch

mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott

EUR 19.90

Bio-Apfelstrudel

mit Vanilleschotensoße

EUR 13.50

Warmer Zwetschgendatschi

mit Zimtuckerglasur und Schlagrahm

EUR 9.50

3 Stück Apfelkücherl

mit Zimtucker und Vanilleschotensoße

EUR 13.50

Die drei von der Zuckerbäckerei

Apfelkücherl mit Vanillesoße, Kaiserschmarrn und Baba au Rhum

ab 2 P. / p.P. EUR 21

Baba au Rhum mit Schokoladensoße

feines, in Rum getränktes Hefegebäck

EUR 12

Desserts in der WNZLT-Tasse

Schokoladenmousse

mit frischen Beeren

EUR 11.50

Bayerisch Creme mit Himbeermark

aus der Spatenhaus-Pâtisserie

EUR 11.50

Haferl Kaffee

Ein Italiener mit starkem Charakter und vollem Geschmack von Caffè Vergnano

EUR 5.90

Haferl Bio-Tee

von der Chiemgauer Teemanufaktur Bioteaque:

Schwarza Franzi (Schwarztee), Frische Resi (Grüntee), Scheene Leni (Früchtete), Miade Moni (Kräuterte)

EUR 5.90

Getränke

Sekt und Crémant

Nymphenburg Sekt

Crystal Cabinet Trocken

0.75 l - EUR 46.50

König Ludwig II.

Riesling Extra Trocken

Deutscher Sekt / Flaschengärung / Jeroboam

3.0 l - EUR 359

Kuffler Edition Crémant de Loire Rosé Brut

Méthode Traditionnelle

Appellation Crémant de Loire Contrôlée

0.75 l - EUR 72

Kuffler Edition Rosé Brut

Deutscher Sekt b.A. Pfalz

0.2 l - EUR 17

PROSECCO

Prosecco SUPERIORE DOCG

Maschio Dei Cavalieri

0.75 l - EUR 75

SPARKLING – SPRITZ

Chandon Garden Spritz

Chandon Sparkling mit Bitterlikör aus natürlichem Orangenschalenextrakt mit einem Hauch von Kräutern & Gewürzen

0.75 l - EUR 76

WEISSBIER

PAULANER Hefe-Weißbier vom Fass

(nur bis 21 Uhr)

0.5 l - EUR 8.70

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot (Großflaschen nur in limitierter Menge)

Flasche - 0.75 l - EUR 155

Magnum - 1.5 l - EUR 345

Methusalem - 6.0 l - EUR 2050

Salmanazar - 9.0 l - EUR 3100

Nebukadnezar - 15.0 l - EUR 5200

Rosé Brut Magnum - 1.5 l - EUR 420

Ruinart

Rosé Brut

0,75 l - EUR 220

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola 0.25 l - EUR 4.50

Mezzo Mix / Sprite 0.5 l - EUR 4.90

Apfelsaft / Orangensaft 0.25 l - EUR 4.50

Bad Brambacher Wasser 0.25 l - EUR 4.20

Bad Brambacher Wasser 0.75 l EUR 10.90

Red Bull® Energy / Sugarfree 0.25 l - EUR 8

VODKA & GIN

Belvedere Vodka 0.7 l - EUR 255

The Botanist Gin 0.7 l - EUR 210

WIESN-SCHNAPSERL

Hanni's Honigwilli 35%vol - 4cl - EUR 16.2

Spezial Kräuterlikör 38% vol - 4cl - EUR 16.2

Marillenbrand 40% vol - 4cl - EUR 16.2

Williamsbirnenbrand 40% vol - 4cl - EUR 16.2

SCHOPPENWEINE

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

WEISS

[01] **Grüner Veltliner 2022**

Qualitätswein / Winzer Krems - Niederösterreich / Österreich

0.25 l - EUR 13.90

1.0 l - EUR 55.60

[02] **Weißburgunder Edition Kuffler 2022**

Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt - Mosel / Deutschland

0.25 l - EUR 16.10

0.75 l - EUR 48.30

[03] **Silvaner Kuffler Bayerische Edition 2022**

Qualitätswein / Weingut Fürst Löwenstein - Franken / Deutschland

0.25 l - EUR 16.10

0.75 l - EUR 48.30

[04] **Pinot Grigio WILD Nature DOC 2022**

Lorenzo Fidora - Venezia / Italien

0.25 l - EUR 14.70

0.75 l - EUR 44.10

[05] **Chardonnay "Bundschuh" 2022**

VDP Gutswein / Weingut Emil Bauer & Söhne - Pfalz / Deutschland

0.25 l - EUR 15.30

0.75 l - EUR 45.90

ROT

[06] **BIO Veneto Rosso IGT**

Merlot, Corvina, Cabernet / Lorenzo Fidora - Venezia / Italien

0.25 l - EUR 16.50

1.0 l - EUR 49.50

Schoppenwein als Schorle

Jeder aufgeführte Schoppenwein ist auch als Schorle im 0,5 l Glas erhältlich.

Aufpreis EUR 3.50

FLASCHENWEINE

ROSÉ

[07] **Miraval Rosé AOP 2022**

bottled by Pitt & Perrin - Côtes de Provence / Frankreich

0.75 l - EUR 65

1.5 l - EUR 154

3.0 l - EUR 299

[08] **Whispering Angel 2021/22**

Caves d'Esclans - Côtes de Provence / Frankreich

0.75 l - EUR 72

1.5 l - EUR 154

WEISS

[09] **Grauburgunder 2022**

Qualitätswein trocken / Ill Freunde Wein - Rheinhessen / Deutschland

Von Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer für Freund*innen gemacht – der Ill Freunde Wein ist dicht, cremig und elegant.

0.75 l - EUR 52

[10] **Sau Geil Cuvée trocken 2022**

Qualitätswein / Sauer & Geisel - Franken / Deutschland

0.75 l - EUR 58

1.5 l - EUR 124

[11] **Bulgarini Lugana DOC 22**

Cantina Bulgarini - Lombardei / Italien

0.75 l - EUR 69

1.5 l - EUR 154

[12] **Sauvignon Blanc Spiegel 2022**

Qualitätswein / Weingut Polz - Südsteiermark / Österreich

0.75 l - EUR 62

[13] **“Hors-Normes” Val de Loire IGP 2022**

Domaine Gérard Millet - Sancerre - Frankreich

0.75 l - EUR 59

[14] **Spectrum Cuvée 2022**

Bernhard Ott / Wagram - Feuersbrunn - Österreich

0.75 l - EUR 66

[15] **Schloss Johannisberger Gelblack 2022**

Riesling / Qualitätswein trocken - Schloss Johannisberg / Rheingau / Deutschland

0.75 l - EUR 69

1.5 l - EUR 149

ROT

[16] **Cuvée Höhenflug Edition Kuffler 2020**

Qualitätswein / Thomas Hensel - Pfalz / Deutschland

0.75 l - EUR 61

[17] **Blaufränkisch vom Lehm 2021**

Qualitätswein / Weingut Gesellmann - Burgenland / Österreich

0.75 l - EUR 69

[18] **Primitivo Salento IGP 2021**

Primitivo / Qualitätswein trocken - Cantina Masseria Borgo dei Trulli / Apulien / Italien

0.75 l - EUR 54

[19] **Château Brun AOC 2018**

Grand Cru - St. Emilion / Bordeaux / Frankreich

0.75 l - EUR 84