

## Vorspeisen



*Altbayerischer Vorspeisenteller  
mit Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot  
und niederbayerischem Speck* € 11,80

*Vorspeisenvariation*  
*Meeresfrüchtesalat, Rindertatar  
und Spargelsalat* € 15,80

*Rinderfiletscheiben  
und grüne Spargelspitzen vom Grill  
mit Feldsalat und Rotweinsauce* € 16,10

*2 Stück Riesengarnelen vom Grill  
auf Mango-Chili-Chutney  
und Rucolasalat* € 14,80

*Carpaccio  
von der Argentinischen Rinderlende  
mit Parmesan Reggiano, Rucolasalat  
Olivenöl und Zitrone* € 16,20

*Ab 17.30 Uhr erlauben wir uns für einen gemischten  
Brotkorb mit Pfisterbrot, Frischkäse und Butter  
einen Gedeckpreis  
von € 2,40 p.P. zu berechnen.*

## Salatvariationen



- Bunt gemischte Salatauswahl  
in leichtem Joghurtdressing* € 8,90  
*Kleine Portion* € 5,00
- Steirischer Backhendlsalat  
Bunte Blattsalate mit Kernöldressing,  
Kürbiskerne, gebackene Hendlbrust  
und Schnittlauch Creme fraiche* € 15,20
- Münchner Bauernsalat  
Feldsalat, Rauke, Radieserl und frische Kresse  
in Kräuterdressing, mit Speckkrusteln  
und gerösteten Pfisterbrotwürfeln* € 12,80
- Insalata Caprese „ Capri Salat “  
gerupfter Büffelmozzarella mit Variation von frischen  
Tomaten, Frühlingszwiebel-Olivenöl-Dressing  
und Basilikumpesto* € 13,20
- Kufflers Schnitzel Salat  
Blattsalate mit Gurken, Paprika und Karotten  
in mildem Senfdressing mit gebackenen  
Streifen vom Kuffler Wiener Schnitzel* € 15,90
- Opernsalat  
Kopfsalat, Frisee, Rucola, Fenchel,  
und jungem Spinat in Joghurtdressing  
mit gegrillten Champignons  
und Ziegenkäsewürfeln* € 13,50

## Suppen



- Schaumsuppe von frischen Wiesnkräutern  
und Wachtelei* € 8,20
- Aufgeschäumte Spargelcremesuppe  
mit Spargeleinlage und Orangen-Pinienkern-Pesto* € 8,50
- Kufflers Festtagssuppe  
mit Leberknödel, Grießnockerl,  
Pfannkuchenstreifen in der Ochsenbrühe  
mit frischem Schnittlauch serviert* € 7,80

## Zwischengerichte



- Italienisches Risotto  
mit Brunnenkresse und Spargel* € 14,20
- Penne mit frischem Spargel, jungem Spinat  
und gebratenen Riesengarnelen* € 18,20

## Aus Meer, Fluss und See



- Kufflers Fischplatte  
Lachsfilet, Zander, Scampi und Saiblingfilet  
vom Grill, auf gebratenem Anti-Pasti-Gemüse  
1/2 Zitrone, Kräuterbutter  
und Rosmarinkartoffeln* € 26,20
- Lachstranche vom Grill  
auf gebratenem Artischocken -  
Tomaten-Ragout und Reis* € 24,20
- Bachsaiblingfilet  
auf Penne mit Spargelragout* € 25,20
- Zanderfilet auf Spargelrisotto  
und Gemüse-Chili-Chips* € 24,20
- Rotbarschfilet  
in der Kräuter-Weißbrotpanade gebacken  
mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade* € 19,50

## *Opernstub ´n und bayerische Spezialitäten*



- Wiener Tafelspitz  
vom bayerischen Weiderind  
auf Apfel- Meerrettichsauce  
mit jungem Spinat und Röstkartoffeln* € 23,20
- Ausgelöster Hirschrücken rosa gebraten  
auf Rotweinsauce, Kirschblaukraut  
und Butterspätzle* € 27,20
- Filetpfanne Stroganoff von Kalb und Rind  
mit Spätzle und feinem Marktgemüse* € 28,50
- Kuffler Wiener Schnitzel  
vom Milchkalbsrucken  
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat  
und handgeruhrten Preiselbeeren* € 24,90
- Filetsteak vom Angus-Rind rosa gebraten  
auf Anti-Pasti-Gemüse, Rosmarinjus  
und Kartoffel-Gratin* € 35,90
- Halbe bayerische Bauernente  
mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln  
und handgeruhrten Preiselbeeren* € 24,90
- Knuspriger Schweinsbraten  
Marke Gutshof „Schwaige“  
in Dunkelbiersauce gebraten mit Apfelblaukraut  
und gemischten Knödeln* € 16,50
- Zwiebelrostbraten  
von der bayerischen Ochsenlende  
mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln  
und Marktgemüse* € 27,50

*Platten und Pfanderl  
ab 2 Personen*



*Chateaubriand*

*Mittelstück vom Angus-Rind rosa gebraten  
mit Anti-Pasti-Gemüse  
Kartoffel-Gratin und Rotweinsauce*

*pro Person € 35,90*

*Zubereitungszeit für 2 Pers. ca. 25 Min*

*Ausgelöster Hirschrücken rosa gebraten  
auf Rotweinsauce, Kirschblaukraut  
und Butterspätzle*

*€ 27,20*

*Kufflers Fischplatte*

*Lachsfilet, Zander, Scampi und Saibling  
vom Grill mit Kräuterbutter,  
gebratenem Anti-Pasti-Gemüse, 1/2 Zitrone  
und Rosmarinkartoffeln*

*pro Person € 26,20*

*Bayerische Schmankerlplatte*

*Auswahl an deftigen Braten von Schwein und Ente  
und Würstelspezialitäten  
aus der hauseigenen Metzgerei  
mit gemischten Knödeln, Apfelblaukraut  
und Sauerkraut*

*pro Person € 24,90*

*Zum Schluss  
aus unserer hauseigenen Patisserie*



<i>Mascarpone Eiscreme mit Erdbeeren und Mandeln im Glas serviert</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Apfelkücherl auf Himbeermarksauce mit Zimtucker und Vanilleeis</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Bayerisch Creme nach Rezept unseres Chef-Patissiers mit marinierten Erdbeeren</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Variation von Früchten Fruchtsalat mit Grand Marnier, frische Früchte und Eiscreme</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Salzburger Crepes „Goldener Hirsch“ mit Haselnuß-Krokantfüllung und Caramelsauce</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Creme Caramel mit frischen Früchten</i>	<i>€ 8,20</i>

*Käse*



<i>Internationaler Käseteller mit Feigensenf, Trauben und Grissinistangen</i>	<i>€ 12,70</i>
---	----------------

*Die Preise verstehen sich inklusive 19% Mwst  
und Bedienungsgeld.*

*Wir akzeptieren gerne folgende Karten  
EC-Karte, American Express, Mastercard, Visa*

*Unsere Bankettabteilung  
berät Sie gerne, falls Sie unsere Stuben  
exklusiv reservieren möchten.*