



KUFFLERS
WEINZELT





KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



SCHOPPEN-WEINE

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

WEISS

[01] Grüner Veltliner 2017 0,25 l € 12,20
Qualitätswein / Winzer Kreams 1,0 l € 48,80
Niederösterreich / Österreich

[02] Weißburgunder Edition Kuffler 2017 0,25 l € 13,20
Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt 0,75 l € 39,60
Mosel / Deutschland

[03] Silvaner Kuffler Bayerische Edition 2017 0,25 l € 13,20
Qualitätswein / Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,75 l € 39,60
Franken / Deutschland

[04] Bianco di Custoza DOC 2017 0,25 l € 13,00
Cantina di Custoza 0,75 l € 39,00
Veneto / Italien

[05] Chardonnay Ardèche 2016 0,25 l € 13,50
IGP / Louis Latour 0,75 l € 40,50
Coteaux de l'Ardèche / Frankreich

ROSÉ

[06] Miraval Rosé AOP 2017 0,25 l € 15,50
bottled by Jolie-Pitt & Perrin 0,75 l € 46,50
Côtes de Provence / Frankreich 1,5 l € 97,00

ROT

[07] Merlot „Les Cepages“ IGP 2017 0,25 l € 13,00
Vin de Pays d'Oc / Baron Philippe de Rothschild 0,75 l € 39,00
Languedoc / Frankreich

Schoppenwein als Schorle Aufschlag € 2,90
Jeder aufgeführte Schoppenwein ist auch als
Schorle im 0,5 l Glas erhältlich.

FLASCHENWEINE

ROSÉ

[08] Spätburgunder Rosé Edition Kuffler 2017 0,75 l € 42,00
Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt
Mosel / Deutschland

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

FLASCHENWEINE

WEISS

[09] Saar-Riesling „MAX“ 2017 0,75 l € 54,00
Qualitätswein trocken / Weingut von Othegraven
(Günther Jauch führt das Familien-Weingut in siebter Generation)
Mosel / Deutschland

[10] Liebstück für München 2016 0,75 l € 59,00
Qualitätswein trocken / Chardonnay-Weißburgunder-Cuvée
Weingut Knipser / Pfalz / Deutschland

[11] Lugana i Frati 2017 0,75 l € 64,00
DOC / Azienda Agricola Cà dei Frati
Lombardei / Italien

[12] Gamlitzer Sauvignon Blanc 2017 0,75 l € 69,00
Steirische Klassik / Sattlerhof BIO
Südsteiermark / Österreich

[13] Sancerre AC 2017 0,75 l € 62,00
Grande Réserve / Henri Bourgeois
Loire / Frankreich

[14] Gemischter Satz 2016 0,75 l € 52,00
Österreich. Weinkomposition / Weingut Bernhard Ott
Wagram / Österreich

[15] Schloss Johannisberger Gelblack 2017 0,75 l € 59,00
Riesling / Qualitätswein trocken / 2016 1,5 l € 130,00
Schloss Johannisberg / Rheingau / Deutschland

[16] „1102“ Homburg Kallmuth 2015/16 0,75 l € 62,00
Sauvignon Blanc / VDP. Erste Lage® / Fürst Löwenstein
Franken / Deutschland

ROT

[17] Hauswein Edition Kuffler 2015 0,75 l € 52,00
Cuvée Höhenflug Qualitätswein / Thomas Hensel
Pfalz / Deutschland

[18] Zweigelt „Heideboden“ 2016 0,75 l € 65,00
Qualitätswein / Weingut Robert Goldenits
Burgenland / Österreich

[19] Le Difese 2015 0,75 l € 69,00
IGT / Tenuta San Guido (der kleine Bruder des großen Sassicaia)
Toskana / Italien

[20] Château Brun 2011^{b,c} 0,75 l € 72,00
Appellation d'Origine Controlée / St. Emilion
Bordeaux / Frankreich



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



DER KÄSE ZUM WEIN

O'batzter Trilogie ^{b, m, a1, a2, g, i, l} € 14,50
einmal hausgemacht nach unserem original „Seehaus“-Rezept und einmal Rosmarin-Aprikosen-Frischkäse und Speckfrischkäsezubereitung mit Bio-Brot von der Hopfsterei

Andechser Bio-Käsewürfel ^{b, a1, a2, g, i, l} € 18,50
Mondscheinkäse, Bergtaler Bergkas von der Andechser Molkerei mit Heumilchbutter und Bio-Brot von der Hopfsterei

Unsere besten bayerischen Käse ^{b, a1, a2, g, i, l} € 18,20
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 ^{j, a1, b, c} € 7,90

Cremige Kürbissuppe ^{a1, b, i, j} € 8,90
mit Curry und Honig, verfeinert mit steirischem Kernöl

MARKTSALATE

Superfood Salat ^{a4, b, j} € 17,00
Salatmix mit Beeren, gepufftem Dinkel, Avocado, Kale und Sonnenblumenkernen, mit Mango-Dressing mariniert

Mediterranes Gemüse – Grigliata di verdure ^{a1, g, i, l} € 17,50
gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Baguette

Original „Caesar Salad“ ^{a1, b, c, k} € 17,50
mit gehobeltem Parmesan und Croûtons

BAYERISCHES STÜBERL IM SEEHAUS SCHMANKERL ZUR BROTZEIT ODER VORNEWEG

Gesalzener Freiland-Radi ^{a1, a2, b, 4, 15} € 17,50
mit Schnittlauchbrot, Radieserl und Südtiroler Bauernspeck

Große Kuffler Brotzeit ^{a1, a2, b, c, d, e, g, i, l, k, j; 2, 3, 4, 7, 15} 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 ^{c, k, a1, a2, g, i, l} € 29,50
mit marinierter Avocado und Bio-Brot von der Hopfsterei

Stüberl Wurstsalat Schweizer Art ^{a1, a2, b, i, j, k, l; 2, 3, 4} € 13,90
Lyoner Fleischwurst mit Zwiebeln, Tegernseer Bergkas „Alt“ und Bio-Brot von der Hopfsterei

Weinzelt Jausenbrett ^{a1, a2, g, i, l, j, k, b, d; 2, 3, 4, 7} € 19,90
Rindstreichwurst, Krustenschinken, Hausmacher-Leberwurst Bergkäse, O'batzter, Tomate, Senf Gurken und Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Bio-Brot von der Hopfsterei

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN FISCHSPEZIALITÄTEN

Gegrillte Jakobsmuscheln ^{j, k; 1, 4} € 29,00
auf rotem Thai Curry mit Baby-Auberginen, Pak Choi und Duftreis

Riesengarnelenpfanne ^{b, e, a1} € 39,00
6 King Prawns mit frischen Kräutern in kaltgepresstem Olivenöl gebraten, mit Knoblauchbaguette

Bio-Tortelloni ^{a1, b, c} € 18,50
mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeibutter und Parmesan





KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



VON UNSEREN HAUS- UND HOFMETZGEREIEN

- 2 Paar Schweinswürstl** ^{j, k, m; 4, 7} € 14,50
auf Pfälzer Fasskraut
- 2 Kitzbüheler Käskrainer** ^{b, j, k; 2, 3, 4} € 15,90
mit Alpenbergkäse, dazu Kartoffelsalat
- 2 feine fränkische Bratwürste** ^{j, k, b; 3, 7} € 15,90
mit Zwiebeljus und Kartoffelbrei
- 6 original Nürnberger Rostbratwürstel** ^{j, k, m} € 14,90
von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut

KUFFLER CALIFORNIA KITCHEN LÄSSIGE URBANITÄT IN DER MAXIMILIANSTRASSE

- 6 Gillardeau No.3 – Austern aus Frankreich** ^{a2, b, n} € 32,00
auf gestoßenem Eis, mit Chesterbrot und Zitrone serviert
- Weinzelt Fish & Chips** ^{a1, b, d, e, j} € 29,00
Gebackenes Filet vom Bachsaibling (aus der Castell'schen Fischzucht)
mit Trüffel-Pommes und Mayonnaise.
- Dry aged Entrecôte** ^{b, i} € 37,00
mit Rosmarinkartoffeln, gegrilltem Gemüse, Kräuter-Chili-Pesto

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS KNUSPRIGES VOM DREHGRILL

- 1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl** ^{j, k; 1, 4} € 16,90
dazu Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl
- 1/2 Bayerische Kronenente** ^{a1, b, j, m; 3} € 34,00
aus dem Mangfalltal, in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im
Emaillepfandl, mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln
- 1/2 knusprige Schweinshaxe** ^{b, j, m, a1; 3, 4, 15} € 25,00
nach altem Hausrezept gewürzt, mit geriebenen
Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Ab 22.00 Uhr

Lauwarme Party-Fleischpflanzerl ^{a1, c, j, k} p. P. € 16,50
mit dreierlei köstlichen Dips

SPATENHAUS AN DER OPER SCHLEMMEN NACH BESTER BAYERISCHER ART

- Krustenschweinsbraten** ^{b, j, m, a1; 3, 4, 15} € 22,50
mit geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat
- Knuspriger Spanferkelbraten** ^{j, m, a1, b; 3} € 28,50
mit Bockbiersoße, Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln mit Bröselmelze
- Johannisberger Schnitzel** ^{a1, b, j, k, m} € 29,00
Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger
Gelblack, serviert mit Eiernudeln. Trinke den Wein, mit dem du kochst:
Schloss Johannisberger Gelblack ^{0,75 l} € 59,00
Riesling aus dem Rheingau, trockener Qualitätswein
- Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel** ^{a1, b, c, k, m, 1, 4} € 33,00
dazu servieren wir Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl
- Steak Frites** ^{a1, b, m} € 30,50
Kleine, zarte Steaks von Lämmern aus Freilandhaltung vom Gut Polting
in Niederbayern, mit knusprigen Pommes frites, Ratatouille und Kräuterbutter
- Original Pinzgauer Spinatknödel** ^{a1, b, c, j} € 22,50
mit Käsefüllung auf gemischtem Rahmschwammerl und frischen Kräutern
- Gegrillte Leber vom Hirschkalb** ^{a1, b, j} € 28,50
mit Aprikosen-Confit und Kartoffelpüree
- Jennerweinpfund'l** ^{a1, b, c, j, k, m} € 38,00
Medaillons von Reh, Wildhase und Hirschrücken in Wacholderrahm
auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl, handgeschabten Bio-Eierspätzle
und eingemachten Preiselbeeren
- Kuffler Schmankerlpfanne** ^{a1, b, c, j, m; 2, 3, 4, 7} € 39,00
mit gegrillter Schweinshaxe, Ente, Kalbsbraten, Würstl,
Bayrisch Kraut, gemischten Knödeln, Blaukraut und Bratensaft

MANGOSTIN ASIA RESTAURANTS ASIEN PUR IN DER MARIA-EINSIEDEL-STRASSE

- Papa Joe's Weinzelt Selection** ^{a1, f, j, l, m, b, c, k; 1, 4} ab 2 P. /p. P. € 29,00
der Mangostin Klassiker auf Kufflers Weinzelt abgestimmt - mit
gebackenen 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 Chili-
sauce und thailändischer Pflaumensauce
- Veganes Thai Curry** ^{a1, f, j, l, m, k; 1, 4} € 22,50
mit Baby Auberginen, Pak Choi, Kokosmilch und Duftreis



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



MITTAGSWIESN

MONTAGS – FREITAGS BIS 15.30 (AUSGENOMMEN FEIERTAG 03.10.18)

TÄGLICH

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

11,90 €

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

9,90 €

1/4 Bayerische Kronenente vom Drehgrill im Emaillepfandl ^{a1,b,j,m,3}

serviert mit Apfelblaukraut und handgeriebenem Kartoffelknödel

14,50 €

MONTAGS

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat ^{a1,b,c,j,k}

11,90 €

DIENSTAGS

2 Hausgemachte Krautwickerl mit Kartoffelbrei ^{a1,b,c,j,k}

9,90 €

MITTWOCHS

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

9,90 €

DONNERSTAGS

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

11,90 €

FREITAGS

Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat ^{a1,b,c,d,j,k}

11,90 €



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



AUS KUFFLERS ZUCKERBÄCKEREI

MEHLSPEISEN ALS DESSERT UND ZUM KAFFEE

Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch ^{a1, b, c, m} mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott	€ 17,80	Hausgemachte Bauern-Auszog'ne ^{a1, b, c}	€ 6,00
Bio-Apfelstrudel ^{a1, b, i} mit Vanilleschotensoße	€ 11,50	Hausgemachte Bio-Eisschokolade ^{b, c} eisgekühlte Bio-Trinkschokolade mit Bartu Bio-Vanilleeis und Schlagrahm	€ 7,00
Warmer Zwetschgendatschi ^{a1, b, i} mit Zimtzuckerglasur und Schlagrahm	€ 7,90	Dampfnudel ^{a1, b, c, i} mit Vanilleschotensoße	€ 11,00
Othello im Hemd ^{a1, b, c, i} mit Valrhona-Schokoladenglasur und frischen Beeren	€ 10,50	Kuffler Zuckerreigen ^{a1, b, c, i} mit Datschi, Apfelkücherl, Bayrisch Creme, Auszog'ne und Vanilleschotensoße	ab 2 P. /p. P. € 17,00
Bayrisch Creme aus der Spatenhaus-Patisserie ^{b, c, i} klassisch auf Himbeermark	€ 10,50	Haferl Kaffee „EDITION KUFFLER“ ⁹ Ausgesuchte Kaffeebohnen exklusiv für uns geröstet	€ 5,50
3 Stück Apfelkücherl ^{a1, b, c} mit Zimtzucker und Vanilleschotensoße	€ 11,00	Haferl Bio-Tee Darjeeling Summer Gold / Moroccan Mint (Grüner Tee) Bergkräuter / Rosy Rose Hip	€ 5,50

S O U V E N I R S



WEINZELT Basecap
15,00 €



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



Lebkuchenherz
7,00 €



WNZLT Beanie
15,00 €



Segeltuchtasche
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 Sekt 0,75 l € 42,00
Crystal Cabinet Trocken

„König Ludwig II.“ 0,75 l € 63,00
Riesling Extra Trocken 3,0 l € 310,00
Deutscher Sekt / Flaschengärung / Jeroboam

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

Kuffler Edition Rosé Brut 0,2 l € 14,50
Deutscher Sekt b.A. Pfalz

PROSECCO

Bellini Cipriani m¹, 2, 3 0,75 l € 59,00
aromatisierter weinhaltiger Cocktail mit weißem Pfirsich –
nach dem Originalrezept der Harry's Bar in Vendig

Prosecco SUPERIORE DOCG 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)



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 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.

Speisekarten-Deklaration:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Phosphat, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 14 = taurinhaltig, 15 = mit Nitritpökelsalz

Allergene

a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Dinkel, a = Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, oder Hybridstämme daraus, b = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, e = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, g = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, h = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse wie Mandel-, Kasch-, Hasel-, Macadamia-, Pecan-, Para-, Queensland-, Walnuß, Pistazie, j = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, k = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, l = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 ml mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen, n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

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 € 1600,00
Salmanazar 9,0 l € 2500,00
Nebukadnezar 15,0 l € 4500,00

Ruinart Rosé Brut 0,75 l € 190,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9} / **Fanta** ^{1,2,3} / **Mezzo Mix** ^{1,3,9} 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 € 225,00

The Botanist Gin 0,7 l € 175,00

Red Bull ^{9,14} 0,25 l € 7,50

WIESN-SCHNAPSERL

Honigwilli 35% 4 cl € 14,00

Kuffler Kräuter 38% 4 cl € 14,00

Marillenbrand 42% 4 cl € 14,00

Williamsbirne 40% 4 cl € 14,00

Prost SPENDEN
Spenden Sie pro getrunkenem 1/4l Wein einen Euro an die Münchner Tafel e.V.: www.prostspenden.de
Unterstützt von Altruja
Die Münchner Tafel versorgt über 20.000 bedürftige Bürger*innen mit Lebensmitteln. **Helfen Sie mit!**

Print kompensiert
ID-Nr. 1115251
www.bvdm-online.de

A·B·CERT

WIESN KLIMA FREUNDE

Die offizielle Oktoberfest App
Jetzt downloaden: www.muenchen.de/app

Feiern mit Tradition:

*Zum Wohl auf
unser Bayern!*



NYMPHENBURG®

Sekt

Der Sekt, der zueinander führt.