



**OKTOBERFEST
MÜNCHEN**
17.9. – 3.10.2022





KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



MITTAGSWIESN

MONTAG BIS FREITAG BIS 15.30 UHR (AUSGENOMMEN MONTAG 03.10.22)

TÄGLICH

½ goldbraun gegrilltes Wiesnhendl ^{i, 1, 4}

12,90 €

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

11,90 €

1/4 Bayerische Ente vom Drehgrill im Emaillepfandl ^{a1, g, i, m, 3}

serviert mit Apfelblaukraut und handgeriebenem Kartoffelknödel

15,90 €

MONTAG

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

12,90 €

DIENSTAG

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

10,90 €

MITTWOCH

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

11,90 €

DONNERSTAG

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

12,90 €

FREITAG

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

12,90 €

MENU ENGLISH / ITALIANO / ESPAÑOL



ENGLISH



ITALIANO



ESPAÑOL



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



DER KÄSE ZUM WEIN

O'batzter Duett ^{g, m, a1, a2} € 15,90

Original Bayerischer Obatzter und Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Unsere besten bayerischen Käse ^{g, a1, a2} € 21,50

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

AUS DER SUPPENKUCHL

Rinderkraftbrühe mit Frittaten ^{i, a1, g, c} € 8,50

hausgemacht nach unserem traditionellen Rezept

Cremige Kürbissuppe ⁱ € 9,50

mit zartem Duft von Curry und Kokos, verfeinert mit steirischem Kernöl

MARKTSALATE

Superfood Salat ^{a1, g, i} € 18,00

Handverlesene Blattsalate und Kräuter vom Gärtner Böck exklusiv für Kuffler zusammengestellt, mit Avocado, Granatapfel, Blaubeeren, Walnusscrunch und Kale-Chips, mariniert mit Mango-Dressing

Mediterranes Gemüse – Grigliata di verdure ^{a1} € 19,50

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

SEEHAUS IM ENGLISCHEN GARTEN

FISCHSPEZIALITÄTEN

Black Tiger-Garnelenpfanne ^{b, g, a1} € 46,00

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

6 Gillardeau No.3 Austern aus Frankreich ^{o, g, a2} € 38,00

auf gestoßenem Eis, mit Chesterbrot und Zitrone serviert. Alle Gillardeau-Austern sind Spéciales de pleine mer, wachsen also ausschließlich im Ozean heran.

Weinzelt Fish & Chips ^{a1, c, d, g, i} € 32,00

Zanderfiletstreifen im Backteig mit Pommes und Trüffel-Mayonnaise

BAYERISCHES STÜBERL IM SEEHAUS

SCHMANKERL ZUR BROTZEIT ODER VORNEWEG

Gesalzener Freiland-Radi ^{a1, a2, g, 4, 11} € 18,90

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. € 27,00

Rahmcamembert, Feine Leberwurst mit Trüffel, geräuchertes Fjordforellenfilet, Entenstückerl, Schwarzwurst, Südtiroler Bauernspeck, Poltinger Lammwurz'n, Krustenschinken, hartgekochtes Ei, Radieserl, eingelegte Peperoni, dazu hausgemachter Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Tatar vom Bio-Rind ^{a1, a2, c, g, k, l} € 33,00

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

Stüberl Wurstsalat ^{a1, a2, g, i, k, 2, 3, 4} € 14,90

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

Schweizer Wurstsalat ^{a1, a2, g, i, k, 2, 3, 4} € 15,90

mit Emmentaler abgerundet, dazu Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Weinzelt Jausenbrett ^{a1, a2, i, g, k, 2, 3, 4, 7} € 21,50

Krustenschinken, Feine Leberwurst mit Trüffel, Bergkäse, O'batzter, Tomate, Senfgurken und hausgemachter Honigsenf, serviert mit Heumilchbutter und Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt





KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



SPATENHAUS AN DER OPER

SCHLEMMEN NACH BESTER BAYERISCHER ART

Knuspriger Spanferkelbraten ^{i, m, a1, g, 2, 3} € 29,90
mit Bockbiersoße, Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln
mit Bröselschmelze

Johannisberger Schnitzel ^{a1, g, i, k, m} € 34,00
Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit
Johannisberger Gelblack, serviert mit Eiernudeln.

Trinke den Wein, mit dem Du kochst:

2021er Schloss Johannisberger Gelblack ⁵ 0,75l € 67,00
Riesling aus dem Rheingau, trockener Qualitätswein

Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel ^{a1, g, c, m, k, 1, 4} € 37,50
dazu servieren wir Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

Steak Frites ^g € 35,00
kleine, zarte Steaks von Lämmern aus Freilandhaltung vom Gut Polting
in Niederbayern, mit knusprigen Pommes frites, Ratatouille und Kräuterbutter

Steak Bavette grillé ^g € 39,00
Tranchen vom amerikanischen Black Angus Beef mit
Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Selleriegulasch ^{a1, f, h3, i, k} ☀️ € 24,00
ein veganes Rezept von Jan Hoffmann
saftig geschmorte Sellerie- und Apfelwürfel mit Brezenknödel

Original Pinzgauer Spinatknödel ^{a1, g, c} 🌿 € 24,00
mit Käsefüllung auf gemischtem Rahmschwammerl und frischen Kräutern

Jennerweinpand'l ^{a1, c, g, i, k, m} € 42,00
Medaillons von Reh, Wildhase und Hirschrücken in Wacholderrahm
auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl, geschabten Bio-Eierspätzle
und eingemachten Preiselbeeren

Kuffler Schmankerlpfanne ^{a1, c, f, g, i, m, 2, 3, 4, 7} ab 2 P. / p. P. € 42,00
mit gegrillter Schweinshaxe, Ente, Kalbsbraten, Würstl,
Bayerisch Kraut, gemischten Knödeln und Bratensaft

VON UNSEREN HAUS- UND HOFMETZGEREIEIEN

2 Paar Schweinswürstl ^{i, k, m, 4, 7} € 16,50
auf Pfälzer Fasskraut

2 Stück Käskrainer ^{g, i, k, 2, 3, 4} € 17,50
mit Bergkäse, dazu Kartoffelsalat

6 original Nürnberger Rostbratwürstl ^{i, k, m} € 16,90
von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut

HAXNBAUER IM SCHOLASTIKAHAUS

KNUSPRIGES VOM DREHGRILL

1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl ^{i, k, 1, 4} € 19,50
dazu Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl

1/2 resche Ente aus Bayern ^{a1, g, i, m, 2, 3} € 39,00
in Freilandhaltung aufgezogen, serviert im
Emaillepandl, mit Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln

1/2 knusprige Schweinshaxe ^{a1, g, i, m, 2, 3, 4, 11} € 28,50
nach altem Hausrezept gewürzt, mit geriebenen
Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat

Ab 22:00 Uhr

Lauwarme Party-Fleischpflanzerl ^{a1, c, i, k, f} p. P. € 19,90
mit dreierlei köstlichen Dips: Hot Sweet-Chili, Sesamsauce und Honig-Senf

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. € 33,00
der Mangostin Klassiker auf Kufflers Weinzelt abgestimmt – mit Gebackenem
von Fisch und Garnelen, Chicken-Wings, Frühlingsrollen mit Krebsfleisch,
Chicken-Wan-Tan und Veggie Samosa, serviert mit asiatischem Cole-Slaw,
Erdnuss-Dip, süß-saurer Chilisauce und thailändischer Pflaumensauce

Veganes Thai Curry ^{a1, f, i, l, m, k, 1, 4} ☀️ € 24,50
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, b, c, m} € 19,00
mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott

Bio-Apfelstrudel ^{a1, c, g}  € 12,50
mit Vanilleschotensoße

Warmer Zwetschgendatschi ^{a1, c, g} € 9,50
mit Zimtzuckerglasur und Schlagrahm

3 Stück Apfelkücherl ^{a1, c, g} € 12,50
mit Zimtzucker und Vanilleschotensoße

Hausgemachte Bauern-Auszog'ne ^{a1, c, g} € 6,90

Kuffler Zuckerreigen ^{a1, g, c} ab 2 P./p. P. € 19,50
mit Datschi, Apfelkücherl, Bayerisch Creme, Auszog'ne und Vanilleschotensoße

Desserts in der WNZLT-Tasse

Joghurt-Quark-Creme ^g € 10,80
mit frischen Beeren

Bayerisch Creme mit Himbeermark ^{g, c} € 10,80
aus der Spatenhaus-Pâtisserie

Haferl Kaffee „EDITION KUFFLER“ ¹³ € 5,90
Ausgesuchte Kaffeebohnen exklusiv für uns geröstet

Haferl Bio-Tee ¹³  € 5,90
Darjeeling Summer Gold, Moroccan Mint (Grüner Tee), Bergkräuter, Rosy Rose Hip

SOUVENIRS



Baumwolltasche Fairtrade
8,00 €

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

WNZLT-Pin
5,50 €

Lebkuchenherz
9,00 €

Weinzelt-Pin
12,50 €

WNZLT-Haferl
je 8,00 €

SOLANGE DER VORRAT REICHT



Ruinart



Veuve Clicquot

BELVEDERE
VODKA

NYMPHENBURG SEKT

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

- NO CREDIT CARDS -



KUFFLERS WEINZELT

Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11



SEKT & CRÉMANT

Nymphenburg Sekt⁵ 0,75 l € 45,00
Crystal Cabinet Trocken

Lui - königlicher Sektgenuss⁵ 0,75 l € 69,00
Sekt extra trocken

König Ludwig II.⁵ 3,0 l € 349,00
Riesling Extra Trocken
Deutscher Sekt / Flaschengärung / Jeroboam

Kuffler Edition Crémant de Loire Rosé Brut⁵ 0,75 l € 69,00
Méthode Traditionnelle
Appellation Crémant de Loire Contrôlée

Kuffler Edition Rosé Brut⁵ 0,2 l € 16,00
Deutscher Sekt b.A. Pfalz

PROSECCO

Prosecco SUPERIORE DOCG⁵ 0,75 l € 75,00
Maschio Dei Cavalieri

SPARKLING - SPRITZ

Chandon Garden Spritz⁵ 0,75 l € 69,00
Chandon Sparkling mit Bitterlikör aus natürlichem Orangenschalenextrakt mit einem Hauch von Kräutern & Gewürzen



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

Alle mit BIO-Logo 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 = Tartrazin (mit 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], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerezeugnisse, 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 = Pekannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

WEISSBIER

PAULANER Hefe-Weißbier vom Fass^{a1} 0,5 l € 8,40
(nur bis 21 Uhr)

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot⁵ (Großflaschen nur in limitierter Menge)

Flasche 0,75 l € 145,00
Magnum 1,5 l € 330,00
Methusalem **Veuve Clicquot** 6,0 l € 1950,00
Salmanazar 9,0 l € 2950,00
Nebukadnezar 15,0 l € 4950,00

Ruinart⁵ **Ruinart**
Rosé Brut 0,75 l € 210,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola^{1,13} / Fanta^{1,2,3} / Mezzo Mix^{1,3,13} 0,25 l € 4,20
Sprite³ 0,5 l € 4,80
Apfelsaft / Orangensaft 0,25 l € 4,20
Bad Brambacher Wasser 0,25 l € 3,90
Bad Brambacher Wasser 0,75 l € 10,80
Red Bull®Energy/Sugarfree^{13,15,8,9,1} 0,25 l € 7,90

VODKA & GIN

Belvedere Vodka **BELVEDERE** 0,7 l € 245,00
The Botanist Gin **VODKA** 0,7 l € 210,00

WIESN-SCHNAPSERL

Honigwilli 35%vol 4 cl € 15,40
Spezial Kräuterlikör 38% vol 4 cl € 15,40
Williamsbirnenbrand 40% vol 4 cl € 15,40
Marillenbrand 40% vol 4 cl € 15,40

Prost
SPENDEN



Spenden Sie pro getrunkenem 1/4 Wein 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 2021	0,25 l	€ 13,20
Qualitätswein / Winzer Kreams	1,0 l	€ 52,80
Niederösterreich / Österreich		
[02] Weißburgunder Edition Kuffler 2021	0,25 l	€ 15,30
Qualitätswein / Reichsgraf von Kesselstatt	0,75 l	€ 45,90
Mosel / Deutschland		
[03] Silvaner Kuffler Bayerische Edition 2019	0,25 l	€ 15,30
Qualitätswein / Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,75 l	€ 45,90
Franken / Deutschland		
[04] Pinot Grigio WILD Nature DOC 2020 	0,25 l	€ 14,00
Lorenzo Fidora	0,75 l	€ 42,00
Venezia / Italien		

[05] Chardonnay „Bundschuh“ 2021	0,25 l	€ 14,50
VDP Gutswein	0,75 l	€ 43,50
Weingut Emil Bauer & Söhne / Pfalz / Deutschland		

ROT

[06] Aus einem Guss 2020 	0,25 l	€ 16,00
Cabernet Sauvignon & Merlot, Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 48,00
Weingut Kesselring / Pfalz / Deutschland		

Schoppenwein als Schorle

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

Aufschlag € 3,30

ROSE

[07] Miraval Rosé AOP 2021	0,75 l	€ 62,00
bottled by Pitt & Perrin	1,5 l	€ 139,00
Côtes de Provence / Frankreich	3,0 l	€ 399,00

[08] Whispering Angel 2021	0,75 l	€ 69,00
Caves d'Esclans	1,5 l	€ 159,00
Côtes de Provence / Frankreich		

FLASCHENWEINE

WEISS

[09] Grauburgunder 2021 	0,75 l	€ 59,00
Qualitätswein trocken / Weingut Bietighöfer Pfalz / Deutschland		
[10] Sau Geil Cuvée trocken 2021	0,75 l	€ 55,00
Qualitätswein / Sauer & Geisel	1,5 l	€ 119,00
Franken / Deutschland		
[11] Bulgarini Lugana DOC 2021	0,75 l	€ 69,00
Cantina Bulgarini	1,5 l	€ 149,00
Lombardei / Italien		
[12] Schumacher Sauvignon Blanc 2021	0,75 l	€ 59,00
Qualitätswein / Schumacher Wines Brda / Slowenien		
Ralf Schumachers Wechsel vom rasenden Cockpit in den Weinberg wird mit beachtlichen Weinen belohnt. Wir empfehlen seinen Sauvignon Blanc zum langsamen Genuss.		
[13] Sancerre AOC 2021	0,75 l	€ 68,00
Domaine Merlin - Cherrier		
Loire / Frankreich		
[14] Spectrum Cuvée 2021 	0,75 l	€ 62,00
Qualitätswein / Weingut Bernhard Ott		
Niederösterreich / Österreich		
[15] Schloss Johannisberger Gelblack 2021	0,75 l	€ 67,00
Riesling / Qualitätswein trocken	1,5 l	€ 139,00
Schloss Johannisberg / Rheingau / Deutschland		

ROT

[16] Cuvée Höhenflug Edition Kuffler 2019	0,75 l	€ 57,90
Qualitätswein / Thomas Hensel		
Pfalz / Deutschland		
[17] Zweigelt 2020 	0,75 l	€ 65,00
Qualitätswein / Weingut Gesellmann, Deutschkreuz		
Burgenland / Österreich		
[18] Le Difese IGT 2018	0,75 l	€ 89,00
IGT / Tenuta San Guido (der kleine Bruder des großen Sassicaia)		
Toskana / Italien		
[19] Château Brun AOC 2018 ^{g, c}	0,75 l	€ 79,00
Appellation d'Origine Controlée / St. Emilion		
Bordeaux / Frankreich		

Feiern mit Tradition:

*Zum Wohl auf
unser Bayern!*



NYMPHENBURG®

Sekt

Der Sekt, der zueinander führt.