

SPEISEKARTE



Vornweg, hinterher oder auch einfach so

Sake Highball 8,90

Fruchtig scharfer Aperitif bestehend aus japanischem Reiswein, Zitronensaft und scharfer Ingwerlimonade

Crodino Wildberry – alkoholfrei 7,50

Alkoholfreier, würzig, süßer Aperitif

Lillet Wild Berry / Schwarzer Hugo / Aperol Spritz 7,50

Vorspeisen, Salate und Suppe

Gemischte Antipasti-Platte 11,80

Dünn aufgeschnittener Parmaschinken, Mozzarella, Schafkäse, hausgemachte Antipasti und grünes Pesto

Vitello Tonnato 13,80

Zarte Kalbfleischscheiben in einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce

Safran-Maiscremesüppchen 6,90

Mit Brotcrôutons und Sahnehäubchen

Schweizer Wurstsalat 9,80

Hausgemachter Wurstsalat mit würzigen Käsestreifen und Brotkorb

Phở Gà Vorspeise 8,90 / Hauptgang 15,90

unsere Jungköchin Tien hat ein Gericht aus Ihrer Heimat Vietnam zubereitet - kräftige Entenbrühe mit zarten Reisbandnudeln, gebratene Hähnchenbrust und frischen vietnamesischen Kräutern

Salate

Küblers Caesar Salad 16,10

knackige Blattsalate, saftig gegrillte Hähnchenbrust, Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebener Parmesan – mit unserem hausgemachten Caesar-Dressing

Gartensalat mit Hähnchenbrust 14,90

Bunt gemischte Blattsalate, saftig gegrillter Hähnchenbrust, Kirschtomaten, Weintrauben, Cranberries, karamellierte Walnüsse - mit unserem feinen Hausdressing

Küblers Califronia Salad 18,50

Knackig frische Blattsalate, frische Avocadostücke, gebratene Garnelen, Mais, Kirschtomaten, knackigen Croutons - mit unserem feinen Hausdressing

Leichter Waldsalat 15,8

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Austernpilzen, Cranberries, kaltgerührten Preiselbeeren, Balsamicozwiebeln & karamellierte Walnüssen – mit unserem feinen Pesto-Dressing

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte aus dem Rind 23,00

Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und knusprigen Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 15,70

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein / Tegernseer Cordon Bleu 16,80 / 17,90

mit Pommes Frites und gemischtem Salat /

Tegernseer Cordon Bleu: zusätzlich mit Meerrettich und süßem Senf,

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat

Herzhafte Spinatknödel **vegetarisch** 14,50

In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebener Parmesan

Der Klassiker: Wiener Kalbsschnitzel 24,00

Dazu hausgemachter Kartoffelsalat, ein gemischter Salat und kaltgerührte Preiselbeeren

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

Unser Tagesmenü

Safran-Maiscremesüppchen

Mit Brotcrôutons und Sahnehäubchen

Krustenbraten

Vom Schwein, dazu Speckbohnen, Kartoffelklöße und Sauce

Kirschmichel

dazu Bourbon Vanilleeis und Sahne

28,00

Kurzgebratenes vom Grill

Rinderfilet 200g /300g 26,00 / 37,00

Ribeye-Steak 200g / 300g 21,80 / 26,00

dazu Kräuterbutter

Mögliche Beilagen

- + Pommes frites 3,50
- + Süßkartoffelpommes 4,50
- + Knoblauchbrot 3,50
- + mediterranes Gemüse 4,50
- + Maiskroketten 3,50

- + großer Steaksalat 8,90
- + Speckbohnen 3,50
- + Bratkartoffeln 3,50
- + Pilzrahmsauce 3,00

Unsere Tagesempfehlungen

Herzhafte Fleischpflanzerl 15,70

Von Kalb & Schwein dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat und Speckbohnen

Fränkischer Sauerbraten 18,30

In sämiger Sauce, mit mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelklößen serviert

Krustenbraten 15,70

Vom Schwein, dazu Speckbohnen, Kartoffelklöße und Sauce

Bœuf „Stroganoff“ 23,80

Saftige Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Wurzelgemüse, Senfsauce dazu hausgemachte Spätzle

Bacon-Cheese-Burger 15,90 **Double Beef** +5,90

100 % Rindfleisch im Brioche Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon & geschmolzener Käse mit knusprigen Pommes frites

Vegetarischer Burger vegetarisch 15,90

Vegetarisches Soja-Patty, Antipasti-Gemüse, Mozzarella und hausgemachte Cocktailsauce, dazu knusprige Pommes frites

Rinderfiletspitzen 23,80

In herzhafter Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

Fisch

Fischvariation mit Filet von Wolfsbarsch, Rotbarbe und gegrilltem Kalamari 26,40

mit knackigem Marktgemüse, Hummersauce und Reis

Linguine mit Thunfisch 19,80

Mit Hummersauce verfeinert, dazu Babyspinat und Kirschtomaten

Zanderfilet 22,90

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander an zerlassener Butter mit Mandelbrokkoli und Rosmarienkartoffeln

Der Fränkische Klassiker: Gebackenes Karpfenfilet 19,50

Karpfen von der Fischerei Reitingen – in Winkler-Bier gewendet, mit hausgemachtem Kartoffel- und gemischtem Salat

Dessert

Espresso Affogato 5,40

Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Hausgemachte Crème Brûlée 6,50

Gebannte Vanillecreme mit einer Kugel schwarzem Sesam-Eis

Schokoladenmousse 6,40

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Sahne und Himbeersorbet

Kübler's Espresso Martini 9,50

Vodka, Zucker, Khalua und ein frisch gebrühter Espresso – auf Eis geschakert – im Martini Glas serviert

Etwas kleines Süßes

geht immer:

Tonkabohnen Panna

Cotta mit

Waldbeersauce

4,50

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.