

SPEISEKARTE



Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

Fruchtig & erfrischend: Küblers Summer Fizz 10,50
Eine Eigenkreation von Barkeeper Jonas – unbedingt probieren:
Kiwi und Limette treffen auf Gin und frische Minze, auf Eis
geshaked. Einfach Sommer im Glas.

Crodino Wildberry – alkoholfrei 7,50
Alkoholfreier, würzig, süßer Aperitif

NEU: Sakura Spritz 7,50

Frisch, Floral & ein bisschen fancy 😊
Feine Kirschblütennote trifft Spritz

Vorspeisen, Salate und Suppe

Gemischte Antipasti-Platte 11,80 – auch perfekt zum Teilen
Dünn aufgeschnittener Prosciutto Crudo, Mozzarella, dazu
hausgemachtes Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto

Kleines Vitello Tonnato 8,80

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch, dünn aufgeschnitten, dazu
cremige Kapern-Thunfisch-Soße und frittierte Kapern

Pfifferlingrahmsüppchen 6,90
mit Sahnehaube und Croûtons

Unsere Salate

Gartensalat Hähnchen 14,90
Bunt gemischte Blattsalate, saftig
gegrillte Hähnchenbrust,
Kirschtomaten, Weintrauben, Rosinen,
karamellierte Walnüsse - mit unserem
feinen Hausdressing

Leichter Waldsalat 19,50
Knackig frische Blattsalate, Kirschtomaten,
geröstete Pinienkerne und
Granatapfelessig, sautierte frische
Pfifferlinge
- dazu unser feines Hausdressing

Küblers Caesar Salad 16,10
knackige Blattsalate, saftig gegrillte
Hähnchenbrust, Rucola, Kirschtomaten,
Croûtons und frisch
geriebener Parmesan – mit unserem
hausgemachten Caesar-Dressing

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinder-Roastbeef 23,50
Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 16,50
Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein 17,80

Tegernseer-Cordon-bleu 18,90
(zusätzlich mit süßem Senf und Meerrettich eingestrichen)
mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat
und gemischtem Salat

Schweinelenden-Pfännchen 22,90
Dazu hausgemachte Butterspätzle in Champignonrahmsauce und ein gemischter Salat

Herzhafte Spinatknödel vegetarisch 15,50
In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten
und frisch geriebener Parmesan

Bärlauch-Capelli vegetarisch 17,80 mit Pfifferlingen + 2,50
Feine Teigtaschen in cremiger Sauce dazu rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan und Rucola

Wiener Kalbsschnitzel

Goldbraun gebacken, dazu unser
hausgemachter Kartoffelsalat, kaltgerührte
Preiselbeeren und ein gemischter Salat
24,50
(+ 5,80 mit Rahmpfifferlingen)

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

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

Vom Grill

Argentinisches Rinderfilet 200g |300g - 26,00 | 37,00
dazu Kräuterbutter

Küblers Fischburger 14,50
Hausgemachtes Fischpatty und gegrillte Calamari auf luftigem Brioche-Bun mit Salat und Trüffelmayonnaise

Bacon-Cheese-Burger 13,00 Double Beef +5,90
100 % fränkisches Rindfleisch vom Metzger Dürsch im Brioche Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon & geschmolzener Käse

Veggie Burger 13,00
Hausgemachtes vegetarisches Gemüsepatty im Brioche-Bun, dazu Antipasti-Gemüse, Mozzarella und hausgemachte Cocktailsauce

Mögliche Beilagen

- + Pommes frites 3,50
- + Hausgemachter Coleslaw 3,50
- + Bratkartoffeln 3,50
- + Süßkartoffelpommes 4,50

- + großer Steaksalat 8,90
- + Gemischter Salat 4,50
- + mediterranes Gemüse 4,50
- + Rahmpfifferlinge 5,80

Unsere Tagesempfehlungen

„Cordon bleu“ vom grünen Spargel 20,50
Grüner Spargel im Käse-Schinken-Mantel, in der Pfanne ausgebacken, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und ein gemischter Salat

Sommerlicher Steaksalat 21,50
Knackig frische Blattsalate mit Coleslaw, Mais, Tomaten, roten Zwiebeln und gegrillte Rinderhüftsteakstreifen – mit unserem feinen Hausdressing

Grillteller 29,40
Spicy BBQ Spare Ribs und Rinderhüftsteak mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Cole Slaw

Barbecue Special: Saftige Schweinerippchen 17,90
würzig marinierte Schweinerippen, mit hausgemachter BBQ-Sauce, Pommes frites und Cole Slaw

Fishempfehlung des Tages

Gegrillte Fischvariation 25,90
Auf der Haut gebratenes Filet der Rotbarbe, Zander und Wolfsbarsch dazu feine Rieslingsauce, knackiges Marktgemüse und Basmatireis

Dessert

Espresso Affogato 5,40
Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Hausgemachter Schokoladenbrownie 8,50
Mit Sahne, einer Kugel Bourbon-Vanille- und Erdbeereis

Erfrischender Eiskaffee 5,90
mit feinem Bourbon-Vanilleeis, frisch geschlagener Sahne und knusprigem Krokant

Caffè Fredo – der Klassiker aus Santorini 5,20
Cremig, kalt aufgeschäumter doppelter Espresso, leicht gesüßt und auf Eis serviert

Etwas kleines Süßes geht immer
Tonkabohnen Panna Cotta mit Erdbeersauce
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. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

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