



# KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Ihre Wiesn-Wirte Roland, Doris & Stephan Kuffler  
Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

2015

## Der Käse zum Wein

- O'batzter halb und halb** € 13,50  
einmal hausgemacht nach unserem original „Seehaus“-Rezept und einmal Rosmarin-Aprikosen-Rahmkäse mit Bio-Brot von der Hopffisterei <sup>b, m, a1, a2, g, i, l</sup>
- Andechser Käsewürfel** € 18,50  
Bio-Käsewürfel aus der Andechser Molkerei mit Butter und Bio-Brot von der Hopffisterei <sup>b, a1, a2, g, i, l</sup>
- Auswahl der Käsemanufaktur Stich – handgeschöpfte Allgäuer Milchspezialitäten** € 18,20  
Bergwacht Rahmcamembert, Romadur und Allgäuer Bergkäse mit Trauben, Butter und Bio-Brot von der Hopffisterei <sup>b, a1, a2, g, i, l</sup>



## Marktsalate

- Rucolasalat** € 14,50  
mariniert mit feinem Balsamicodressing und kaltgepresstem Olivenöl, mit Kirschtomaten und Parmesansplittern <sup>k, m, b</sup>
- Mediterranes Gemüse – Grigliata di verdure** € 17,00  
gegrillte Artischockenböden, Auberginen, Paprika, Zucchini und Fenchel lauwarm serviert, mit Olivenöl und Kräutern verfeinert, Baguette <sup>a1, g, i, l</sup>
- Original „Caesar Salad“** € 17,50  
mit gebackenem Saibling aus der Castell'schen Fischzucht, gehobeltem Parmesan und Croûtons <sup>c, b, m, a1; 1, 3</sup>

## Beilagensalate

- Kleiner Gärtnersalat** € 4,80  
frische Blattsalate mit Spatenhaus-Joghurdressing <sup>b, c</sup>
- Feldsalat** mit Speckkrusterln und Kräutervinaigrette <sup>k, c</sup> € 5,20

Fragen Sie bitte nach der Kinder-Speisenkarte für unsere kleinen VIP-Gäste.



## Bayerisches Stüberl im Seehaus

Schmankerl zur Brotzeit oder vorneweg

- Gesalzener Freiland-Radi** mit Schnittlauchbrot, Radieserl und mildem Südtiroler Bauernspeck <sup>a1, a2, b; 4, 15</sup> € 16,20
- Kuffler Wiesnbrotzeit** ab 4 Personen pro Person € 24,50  
Hausmacher Leberwurst im Glas, Entenstückerl, Honigschinken, Bergwacht Rahmcamembert, Fenchelsalami, Saftschweinefleisch im Glas, Blutwurst, geräucherte Forellenfilets und Poltinger Lammwurz'n, frisches Landei, luftgetrocknete Tomaten, Babypaprika, Kuffler Bio-Honigsenf, dazu Bio-Brot von der Hopffisterei <sup>a1, a2, g, i, l, k, j; 4, 7, 15</sup>
- Tatar vom Bio-Rind** € 21,80  
mit mariniertem Avocado und Bio-Brot von der Hopffisterei <sup>c, k, a1, a2, g, i, l</sup>
- Stüberl Wurstsalat** € 13,00  
mit roter Zwiebel, Essiggurke und Bio-Brot von der Hopffisterei <sup>k, a1, a2, g, i, l</sup>
- Weinzelt Jausenbrett** € 19,80  
mit Schinkenkrakauer, heißgeräuchertem Speck, Kalbsleberwurst mit Schnittlauch, handgeschöpftem Weinkäse, Tomate, Senfgurken und Kuffler Bio-Honigsenf, serviert mit Butter und Bio-Brot von der Hopffisterei <sup>a1, a2, g, i, l, j, k, b; 4, 7</sup>
- Abgeschmolzene Wilhelmers Maultaschen vom Stuttgarter Stäffele** € 14,90  
mit Zwiebeljus und Feldsalat <sup>b, a1, c, j, k, m;</sup>



## Aus der Suppenkuchl

- Würzige **Kraftbrühe mit Leberknödel** nach dem Originalrezept von Helmut Kohls Leibmetzger <sup>j, a1, b, c</sup> € 7,50
- Tom Kha Jay** € 9,00  
vegane Thailändische Kokosmilchsuppe mit Gemüse, Pilzen, Zitronengras und frischem Koriander <sup>a1, f, l</sup>



## Mittagswiesn

- Krustenwammerl** mit frischem Kren, Kartoffelsalat mit Kernöl und Weißbier (0,5 l) <sup>a1, k, m, j</sup> € 15,70
- 2 Weißwürste** mit Brezn und Weißbier (0,5 l) <sup>j, k, a1; 4, 7</sup> € 12,70
- 2 Chili-Käsegriller** € 12,70  
mit Sticks Bergkäse aus dem Allgäu hergestellt, dazu Kartoffelsalat und Weißbier (0,5 l) <sup>a1, b, k, j</sup>
- Aus Kommissar Kluffingers Wutbuch:** € 15,70  
**Allgäuer Bio-Kässpatzen** mit Gärtnersalat und Weißbier (0,5 l) <sup>a1, b, c, k</sup>
- Warmer Zwetschgendatschi** mit Schlagrahm und einem Haferl Kaffee <sup>a1, b, c, i</sup> € 7,70



Gültig Montag – Freitag bis 16.00 Uhr. Alle Angebote der Mittagswiesn sind gerne auch mit alkoholfreien Getränken (0,5 l) erhältlich.



Weinzelt-Freunde

Täglich neue Fotos:  
[www.weinzelt.com](http://www.weinzelt.com)





# KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Ihre Wiesn-Wirte Roland, Doris & Stephan Kuffler  
Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

## 2015

### Metzgerei Kuffler

Echte Metzger seit 1982

- 2 Paar Schweinswürstel** € 12,90  
auf Pfälzer Fasskraut j, k, m; 4, 7
- 2 Chili-Käsegriller** € 14,50  
mit Sticks Bergkäse aus dem Allgäu hergestellt,  
dazu Kartoffelsalat b, i, k; 4, 7
- 2 Pfälzer Bratwürste** € 13,80  
grobe Bratwürste aus lockerem Brät  
mit Pfälzer Fasskraut und Kartoffelbrei j, k, m, b; 4, 7



- 6 Stück original Nürnberger Rostbratwürstel** € 13,50  
von Uli Hoeneß, mit mildem Sauerkraut j, k, m

### Spatenhaus an der Oper

Schlemmen nach bester bayerischer Art

- Krustenschweinsbraten** € 21,00  
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat j, m; 3, 4, 15
- Knuspriger Spanferkelbraten** € 26,00  
mit Bockbiersoße, Blaukraut und  
Kartoffelknödel mit Bröselschmelze j, m, a1, b; 3
- Münchner Tellerfleisch vom Schulterscherzl** € 23,00  
mit warmem Apfelkren, Bratkartoffeln und Rahmspinat j, k, b, a1
- Butterzartes Kuffler Wiener Schnitzel** € 32,00  
dazu servieren wir Preiselbeeren  
und Kartoffelgurkensalat mit Kürbiskernöl a1, b, c, k, m; 1, 4
- Steak Frites** € 29,80  
kleine, zarte Steaks von Lämmern aus Freilandhaltung  
vom Gut Polting in Niederbayern, mit knusprigen  
Pommes frites, Ratatouille und Kräuterbutter a1, b, m
- Gegrillte Kalbsleberscheiben** € 27,50  
mit Majoranbutter und Kartoffelpüree a, 1, b, j
- Jennerweinpand'l** € 36,00  
Medaillons von **Reh**, **Wildhase** und **Gams**  
in Wacholderrahm auf Edelschwammerl, mit Rosenkohl,  
handgeschabten Bio-Eierspätzle und eingemachten  
Preiselbeeren a1, b, c, j, k, m
- Kuffler Schmankerlpfanne** – ab 2 Personen pro Person € 37,00  
mit gegrillter Schweinshaxn, Ente, Kalbsbraten, Würstl,  
Bayrisch Kraut, gemischten Knödeln, Blaukraut und  
Bratensaft a1, b, c, j, m; 2, 3, 4, 7



Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.




Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

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

### Haxnbauer im Scholastikahaus

Knuspriges vom Drehgrill

- 1/2 goldbraun gegrilltes Wiesnhendl** € 15,80  
dazu Kartoffelgurkensalat mit Kernöl j, k; 1, 4
- 1/2 Bayerische Kronente** € 32,00  
 aus dem Mangfalltal, in Freilandhaltung aufgezogen,  
serviert im Emailpfandl, mit Apfelblaukraut  
und geriebenen Kartoffelknödeln a1, j, m; 3
- 1/2 knusprige Schweinshaxe** € 24,00  
nach altem Hausrezept gewürzt, mit Kartoffelknödel und  
Speckkrautsalat j, m; 3, 4, 15

### Seehaus im Englischen Garten

Fischspezialitäten

- 6 Gillardeau No.3 – Austern aus Frankreich** – € 32,00  
auf gestoßenem Eis, mit Chesterbrot und Zitrone serviert a2, b
- Gegrillte Jakobsmuscheln** € 26,50  
mit Orangen-Pfeffersoße, glasiertem Pak Choi und Duftreis b, a1, f, m
- Riesengarnelenpfanne** mit Knoblauchbaguette b, a1, m € 38,00  
6 King Prawns in kaltgepresstem Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten
- Gegrilltes Lachsforellenfilet** € 31,00  
aus der **Castell'schen Fischzucht**  
auf Blattsalatherz, mit kaltgepresstem  
Olivenöl, frischem Zitronensaft, Meersalz  
und Rosmarinkartoffeln a1, m



GRÄFLICH CASTELL'SCHE  
DELIKATESSEN

### Mangostin Asia Restaurants

Asien pur in der Maria-Einsiedel-Straße

- Papa Joe's Weinzelt Selection** pro Person € 29,00  
der Mangostin Klassiker auf Kufflers Weinzelt abgestimmt,  
ab 2 Personen - 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 Chilisauce und  
thailändischer Pflaumensauce a1, f, j, l, m, b, c, k; 1, 4
- Spare Ribs mit Thai-BBQ Sauce** € 20,50  
und asiatischem Cole Slaw j, m, b, c, k

### KUFFLER

Restaurant · Bar · Grill

Lässige Urbanität in der Maximilianstraße

- In Aromen gebratenes Filet vom Loup de mer** € 32,50  
auf Blattspinat, mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln a1, b
- King Crab Beine & Crevettes Rosé** € 36,00  
mit Limetten-Wasabi-Dip f, b
- Bio-Tortellini** € 18,50  
mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salzeibutter und Parmesan a1, b, c
- Dry aged Entrecôte** € 36,50  
in der hauseigenen Metzgerei gereift  
mit Rosmarinkartoffeln, gegrilltem Gemüse, Kräuter-Chili-Pesto b, i



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.

**Allergene**

**a1** = Weizen, **a2** = Roggen, **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 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen, **n** = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse



# KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Ihre Wiesn-Wirte Roland, Doris & Stephan Kuffler  
Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

## 2015

### Aus Kufflers Zuckerbäckerei

Mehlspeisen als Dessert und zum Kaffee

<b>Kaiserschmarrn nach dem Bäuerinnen-Kochbuch</b> mit frischem Topfen gemacht, serviert mit Apfelkompott <sup>a1, b, c, m</sup>	€ 16,50	<b>3 Stück Apfelkücherl</b> mit Zimtzucker und Vanilleschotensoße <sup>a1, b, c</sup>	€ 9,80
<b>Bio-Apfelstrudel</b> mit Vanillerahmsoße <sup>a1, b, i</sup>	€ 10,00	<b>Warme Rohrnudel</b> mit Vanilleschotensoße <sup>a1, b, c, i</sup>	€ 9,80
<b>Warmer Zwetschgendatschi</b> vom Blech mit Zimtzuckerglasur und Schlagrahm <sup>a1, b, c, i</sup>	€ 7,80	<b>Kuffler Zuckerreigen</b> – ab 2 Personen mit Datschi, Apfelkücherl, Auszog'ne, Rohrnudel und Vanilleschotensoße <sup>a1, b, c, i</sup>	pro Person € 15,00
<b>Othello im Hemd mit Valrhona-Schokoladenglasur</b> und frischen Beeren <sup>a1, b, c, i</sup>	€ 10,50	<b>Haferl Kaffee</b> „EDITION KUFFLER“	€ 4,90
<b>Hausgemachte Bauern-Auszog'ne</b> <sup>a1, b, c</sup>	€ 6,00		
<b>Bayrisch Creme</b> aus der Spatenhaus-Patisserie klassisch auf Himbeermark <sup>b, c, i</sup>	€ 9,50	<b>Haferl Bio-Tee</b> Darjeeling Summer Gold / Moroccan Mint (Grüner Tee) / Bergkräuter / Rosy Rose Hip	€ 4,90
<b>Hausgemachte Bio-Eisschokolade</b> eisgekühlte Bio-Trinkschokolade mit Bartu Bio-Vanilleeis und Schlagrahm <sup>b, c</sup>	€ 7,00		


## Souvenirs, Souvenirs

... solange der Vorrat reicht



**Weinzelt-Schirm**  
schützt vor verschiedenen Dingen –  
auch vor Regen

€ 15,00




**Hausmacher Leberwurst**  
aus unserer  
hauseigenen Metzgerei,  
Glas mit 180 g <sup>i, k, 4</sup>

€ 5,40



**Weinzelt-Bag**  
schützt z.B. Ihre Jacken  
vor verschiedenen Dingen

€ 6,00



**Weinzelt-  
Lebkuchenherz**

€ 6,50

**Weinzelt-Cap**

€ 15,00



KUFFLER  MÜNCHEN



HAXNBAUER





# KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Ihre Wiesn-Wirte Roland, Doris & Stephan Kuffler  
Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

2015

## NYMPHENBURG SEKT Sekt

NYMPHENBURG SEKT Dry Crystal Cabinet	0,75 l	€ 41,00
NYMPHENBURG SEKT „König Ludwig II.“, Riesling Extra Trocken Deutscher Sekt, Flaschengärung, Jeroboam	3,0 l	€ 315,00
VEUVE AMIOT – Crémant de Loire Rosé Brut Méthode Traditionnelle Appellation Crémant de Loire Controlée	0,75 l	€ 65,00

## Champagne

LOUIS ROEDERER Brut Premier CHAMPAGNE		
Flasche	0,75 l	€ 149,00
Magnum	1,5 l	€ 315,00
Methusalem	6,0 l	€ 1500,00
Salmanazar	9,0 l	€ 2300,00
Nebukadnezar	15,0 l	€ 4200,00



Großflaschen nur in limitierter Menge

Ruinart Rosé-Brut	0,75 l	€ 190,00
-------------------	--------	----------

## Schaumweine

### Frizzanti



<i>Blü</i> PROSECCO, Secco Vino Frizzante DOC Piccolo	0,2 l	€ 14,50
<i>Blü</i> PROSECCO, Secco Vino Frizzante DOC	0,75 l	€ 52,00

### Spumanti

PROSECCO SUPERIORE / Valdobbiadene DOCG, extra dry	0,75 l	€ 59,00
<i>Blü</i> PROSECCO DOC Vino Spumante, Extra dry Magnum	1,5 l	€ 110,00

## Erfrischungsgetränke

<i>Coca-Cola</i> <sup>1,9</sup>	0,25 l	€ 3,60	Apfelsaft	0,25 l	€ 3,70
<i>Fanta</i> <sup>1,2,3</sup>	0,25 l	€ 3,60	Orangensaft	0,25 l	€ 3,70
<i>MEZZO MIX</i> <sup>1,3,9</sup>	0,25 l	€ 3,60	<i>Adelholzener Classic</i>	0,25 l	€ 3,60
<i>Sprite</i> <sup>2</sup>	0,5 l	€ 4,50	<i>Adelholzener Classic</i>	0,75 l	€ 9,70

## Vodka / Gin

BELVEDERE VODKA	0,375 l	€ 125,00
	0,7 l	€ 225,00
Grey Goose	0,7 l	€ 225,00
Monkey 47 Dry Gin	0,5 l	€ 175,00
Red Bull <sup>9,14</sup> ENERGY DRINK	0,25 l	€ 7,50

## Wiesn-Schnapslerl



Kuffler Kräuter	38%	4 cl	€ 12,50
Marillenbrand	42%	4 cl	€ 12,50
Williamsbirne	40%	4 cl	€ 12,50



Ohne Geld im Zelt?  
Bezahlen Sie einfach mobil!

Mogs't mit iPAYst App zahlen?

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.

*Der Sekt,  
der zueinander  
führt.*



**NYMPHENBURG®**

*Sekt*

**KUFFLERS**  
  
**WEINZELT**



Die  
Wies n Wirte  
grüßen  
ihre Gäste

RUP 2

CHOCAY-BOE



# KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Ihre Wiesen-Wirte Roland, Doris & Stephan Kuffler  
Reservierungen zur Mittagswiesn 089. 500 774 11

2015

## Schoppen-Weine

im „Viertel“ 0,25 Liter oder als Flasche erhältlich

<b>1 Grüner Veltliner</b>	0,25 l	€ 11,00
2014 weiß Qualitätswein	1,0 l	€ 44,00
Niederösterreich Winzer Krems		
Österreich		
<b>2 Kuffler Hauswein</b>	0,25 l	€ 12,50
2014 weiß Weißburgunder	0,75 l	€ 37,50
Mosel Qualitätswein		
Deutschland Reichsgraf von Kesselstatt		
<b>3 Castell-Castell</b>	0,25 l	€ 12,50
2014 weiß Silvaner	0,75 l	€ 37,50
Franken Qualitätswein		
Deutschland Fürstlich Castell'sches Domänenamt		
<b>4 Pinot Grigio</b>	0,25 l	€ 12,60
2014 weiß Indicazione Geografica Tipica	0,75 l	€ 37,80
Veronese Cantina di Custozza		
Italien		
<b>5 Chardonnay</b>	0,25 l	€ 12,80
2014 weiß Indicazione Geografica Tipica	0,75 l	€ 38,40
Veronese Cantina di Custozza		
Italien		
<b>6 Miraval Rosé</b>	0,25 l	€ 15,50
2014 rosé Côtes de Provence AOC	0,75 l	€ 46,50
Provence bottled by Pitt & Perrin		
Frankreich		
<b>7 Merlot „Les Cepages“</b>	0,25 l	€ 12,90
2013 rot Vin de Pays d'Oc	0,75 l	€ 38,70
Languedoc Baron Philippe de Rothschild		
Frankreich		

Jahrgangsänderungen bei allen aufgeführten Weinen vorbehalten.

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

Aufschlag zum Schoppenpreis 0,25 l € 2,80



**PAULANER Hefe-Weißbier vom Fass<sup>a1</sup>**

(nur bis 21 Uhr) 0,5 l € 7,70

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

## Flaschen-Weine Weiß

<b>8 Saar-Riesling „MAX“</b>	0,75 l	€ 51,00
2013 Qualitätswein trocken		
Mosel Weingut von Othegraven		
Deutschland Seit über 200 Jahren in Familienbesitz und von Günther Jauch in 7. Generation geführt.		
<b>9 Grauer Burgunder QbA</b>	0,75 l	€ 57,00
2014 Qualitätswein trocken		
Rheinhessen Weingut Wittmann		
Deutschland Biodynamischer Weinbau		
<b>10 Lugana i Frati DOC</b>	0,75 l	€ 63,00
2014 Denominazione di Origine Controllata		
Lombardei Az. Agr. Cà dei Frati		
Italien		
<b>11 Gamlitzer Sauvignon Blanc</b>	0,75 l	€ 69,00
2014 Qualitätswein		
Südsteiermark Weingut Sattlerhof		
Österreich		
<b>12 Sancerre Grande Réserve</b>	0,75 l	€ 59,00
2014 Henri Bourgeois		
Loire		
Frankreich		
<b>13 SauGeil</b>	0,75 l	€ 49,00
2014 Weißwein Cuvée Qualitätswein trocken		
Franken Horst Sauer – Escherndorf		
Deutschland		
<b>14 Schloss Johannisberger Gelblack</b>	0,75 l	€ 71,00
2014 Riesling	1,5 l	€ 149,00
Rheingau Qualitätswein trocken		
Deutschland Schloss Johannisberg		

## Flaschen-Weine Rot

<b>15 Kuffler Hauswein</b>	0,75 l	€ 49,00
2013 Cuvée Höhenflug Qualitätswein		
Pfalz Weingut Thomas Hensel		
Deutschland		
<b>16 Umathum Zweigelt</b>	0,75 l	€ 71,00
2013 Qualitätswein	1,5 l	€ 147,00
Burgenland Weingut Umathum	3,0 l	€ 295,00
Österreich		
<b>17 Il Bruciato, DOC</b>	0,75 l	€ 69,00
2013 Bolgheri Rosso, Guado al Tasso,		
Toscana Marchese Antinori		
Italien		
<b>18 Château Teyssier</b>	0,75 l	€ 65,00
2009 Montagne de St. Emilion		
Bordeaux		
Frankreich		
<b>19 Black Print QbA</b>	0,75 l	€ 62,00
2013 Rotweincuvée		
Pfalz Markus Schneider		
Deutschland		