

Vorspeisen



*Original italienischer Büffelmilch-Mozzarella
mit Fleischtomaten und Rucolasalat* € 12,50

*Pikant angemachtes Tatar vom Rinderfilet
mit geröstetem Malzbrot
und Creme fraiche* € 14,90

*Crevettencocktail von Grönlandcrevetten
mit Mango-Cocktailsauce
und Blattsalaten* € 13,50

*Carpaccio „Klassik“
von der Argentinischen Rinderlende mit Olivenöl,
Meersalz, Zitrone, gehobtem Parmesan
und Rucolasalat in weißem
Balsamicräuter dressing* € 15,80

*Ab 17.30 Uhr erlauben wir uns für einen gemischten
Brotkorb, Frischkäse und Butter einen Gedeckpreis
von € 2,40 zu berechnen.*

Salat



| | |
|--|--------|
| <i>Bunt gemischter Salatteller mit Romana Tomaten in leichtem Joghurtdressing Kleine Portion</i> | € 8,50 |
| | € 4,10 |

Suppen



| | |
|--|--------|
| <i>Gazpacho Geeiste spanische Gemüsesuppe mit Garnelen</i> | € 6,20 |
| <i>Tafelspitzbouillon mit original Kuffler Leberknödel und Gemüseeinlage</i> | € 6,20 |
| <i>Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Parmaschinkenkrusteln</i> | € 8,80 |

Zwischengerichte



Portion frische Pfifferlinge in Rahm
mit Petersilie und Semmelknödeln € 19,10
Kleine Portion € 16,10

Allgäuer Käsespätzle
mit Röstzwiebeln
und kleinem gemischten Salat € 16,20

Aus Meer, Fluss und See



Lachstranche vom Grill
mit buntem Gemüse, gebratenen Pfifferlingen
Duftreis und Proseccoschaum € 24,20

Zanderfilet
auf Rahm-Dill-Gurken
und Schwenkkartoffeln € 25,20

Kuffler's Fischpfanne
von Lachs, Riesengarnele und Zander gebraten
auf Blattspinat, ½ Zitrone, Rosmarin
Kräuterbutter und Kartoffeln € 27,20

Opernstub'n und bayerische Spezialitäten



- Backhuhn vom ausgelöstem Stubenküken
mit frittierter Petersilie, Zitrone
und Kartoffelsalat* € 18,20
- Kuffler Wiener Schnitzel
vom Milchkalbsrücken
mit Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat
und handgerührten Preiselbeeren* € 22,90
- Filetsteak vom Angus Rind
mit Chilimarmelade, Rosmarin-Würfel-Kartoffeln
und Anti-Pasti-Gemüse* € 32,50
- Halbe bayerische Bauernente
mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln
und handgerührten Preiselbeeren* € 22,50
- Allgäuer Zwiebelrostbraten
von der bayerischen Ochsenlende
auf Käsespätzle, Röstzwiebeln
und Rahmgurkensalat* € 24,80
- Chateaubriand
vom Rinderfiletmittelstück
auf Chillimarmelade, Rosmarin-Würfel-Kartoffeln
und Anti-Pasti-Gemüse* € 32,80
Zubereitungszeit für 2 Pers. ca. 25 Min
- Bayerische Schmankerlplatte
Auswahl an deftigen krossen Braten
und Würstelspezialitäten aus der hauseigenen Metzgerei
mit gemischten Knödeln, Apfelblaukraut
und Sauerkraut* € 22,90

*Zum Schluss
aus unserer hauseigenen Patisserie*



*Eingelegte Herzkirschen
mit weißer Schokosauce
und Walnusseis* € 8,50

*Bayerische Creme nach Rezept unseres Chef-Pâtissiers
mit Aprikosenkompott* € 7,20

*Apfelkücherl mit Zimt-Zucker
auf Himbeermark und Vanilleeis* € 7,50

Variation von Früchten

*Fruchtsalat mit Grand Marnier, frische Früchte
und weißes Pflirscheis* € 7,90

*Dreierlei Sorbet mit Früchten
und Saucenspiegel* € 6,20

Gemischtes Eis ohne Sahne € 5,70
mit Sahne € 6,30

Käse



*Bayerischer Käseteller vom Anderlbauer
mit Feigensenf, Trauben und Grissinistangen* € 11,70

*Wir akzeptieren gerne folgende Karten
EC-Karte, American Express, Mastercard, Visa*

*Unsere Bankettabteilung
berät Sie gerne, falls Sie unsere Stuben
exklusiv reservieren möchten.*