



KUFFLERS WEINZELT



Stylin



KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Your Wiesn hosts Roland, Doris & Stephan Kuffler
Al vostro servizio alla Wiesn, Roland, Doris e Stephan Kuffler
Reservations for the "Midday Meadow" 089. 500 774 11
Prenotazioni per il Mittagswiesn (ristorazione per il pranzo) 089. 500 774 11

2016

Wine by the glass / Vini sfusi

in quarter-litre (0.25 l) or as a bottle
disponibili in quarti di litro (0,25) o in bottiglia

- | | | |
|--|--------|---------|
| 1 Grüner Veltliner | 0,25 l | € 11,50 |
| 2015 weiß Qualitätswein | 1,0 l | € 46,00 |
| Niederösterreich Winzer Krems | | |
| Österreich | | |
| 2 Hauswein Edition Kuffler | 0,25 l | € 12,50 |
| 2015 weiß Weißburgunder | 0,75 l | € 37,50 |
| Mosel Qualitätswein | | |
| Deutschland Reichsgraf von Kesselstatt | | |
| 3 Kuffler Bayerische Edition | 0,25 l | € 12,50 |
| 2015 weiß Silvaner | 0,75 l | € 37,50 |
| Franken Qualitätswein | | |
| Deutschland Fürstlich Castell'sches Domänenamt | | |
| 4 Pinot Grigio | 0,25 l | € 12,70 |
| 2015 weiß Indicazione Geografica Tipica | 0,75 l | € 38,10 |
| Veronese Cantina di Custoza | | |
| Italien | | |
| 5 Nimburg Bottinger Steingrube | 0,25 l | € 13,50 |
| 2015 weiß Chardonnay | 0,75 l | € 40,50 |
| Baden Qualitätswein | | |
| Deutschland Weingut Fischer, Kaiserstuhl | | |
| 6 Miraval Rosé | 0,25 l | € 15,50 |
| 2015 rosé Côtes de Provence AOC | 0,75 l | € 46,50 |
| Provence bottled by Jolie-Pitt & Perrin | | |
| Frankreich | | |
| 7 Merlot „Les Cepages“ | 0,25 l | € 12,90 |
| 2015 rot Vin de Pays d'Oc | 0,75 l | € 38,70 |
| Languedoc Baron Philippe de Rothschild | | |
| Frankreich | | |

All listed wines are subject to alteration of vintage.

Ci si riserva il diritto di cambiare le annate di tutti i vini sopra indicati.

All wines by the glass are also available with mineral water ("Spritzer") in a 0.5 l glass
Tutti i vini sfusi sopra indicati sono anche disponibili come Schorle (ovvero allungati con acqua minerale) in bicchieri da 0,5 l

at an extra charge over the per glass price of 0,25 l € 2,90
Maggiorazione sul prezzo del vino sfuso

PAULANER Hefe-Weißbier^{a1} 0,5 l € 7,80

(a yeasty, wheat beer) from the barrel
only until 9 pm

Birra chiara Paulaner Hefe-Weißbier
alla spina solo fino alle ore 21



Wine by the bottle – white Vini in bottiglia – bianchi

- | | | |
|---|------------------|----------|
| 8 Saar-Riesling „MAX“ | 0,75 l | € 52,00 |
| 2015 Qualitätswein trocken | | |
| Mosel Weingut von Othegraven | | |
| Deutschland Günther Jauch führt das Familien-Weingut in siebter Generation. | | |
| 9 Liebstück für München | 0,75 l | € 55,00 |
| 2015 Chardonnay-Weißburgunder-Cuvée | | |
| Pfalz Qualitätswein trocken | | |
| Deutschland Weingut Knipser | | |
| 10 Lugana i Frati DOC | 0,75 l | € 64,00 |
| 2015 Denominazione di Origine Controllata | | |
| Lombardei Az. Agr. Cà dei Frati | | |
| Italien | | |
| 11 Sauvignon Blanc STK | 0,75 l | € 69,00 |
| 2015 Steirische Klassik | | |
| Südsteiermark Weingut Erich & Walter Polz | | |
| Österreich | | |
| 12 Sancerre AC | 0,75 l | € 59,00 |
| 2015 Grande Réserve | | |
| Loire Henri Bourgeois | | |
| Frankreich | | |
| 13 Gemischter Satz | 0,75 l | € 49,00 |
| 2015 Österreichische Weinkomposition | | |
| Wagram Weingut Bernhard Ott | | |
| Österreich Neueste Kreation vom Winzer des „Fass 4“ | | |
| 14 Schloss Johannisberger Gelblack | 2015 0,75 l | € 72,00 |
| 2015 Riesling | Jhrg. 2014 1,5 l | € 149,00 |
| Rheingau Qualitätswein trocken | | |
| Deutschland Schloss Johannisberg | | |

Wine by the bottle – red Vini in bottiglia – rossi

- | | | |
|--|--------|----------|
| 15 Hauswein Edition Kuffler | 0,75 l | € 49,00 |
| 2013 Cuvée Höhenflug Qualitätswein | | |
| Pfalz Weingut Thomas Hensel | | |
| Deutschland | | |
| 16 Zweigelt „Heideboden“ | 0,75 l | € 69,00 |
| 2014 Qualitätswein | 1,5 l | € 145,00 |
| Burgenland Weingut Robert Goldenits | 3,0 l | € 295,00 |
| Österreich | | |
| 17 Il Bruciato DOC | 0,75 l | € 69,00 |
| 2014 Bolgheri Rosso, Guado al Tasso, | | |
| Toscana Marchese Antinori | | |
| Italien | | |
| 18 Château Brun AOC^{b,c} | 0,75 l | € 65,00 |
| 2010 Appellation d'Origine Contrôlée | | |
| Bordeaux St. Emilion | | |
| Frankreich | | |
| 19 Beringer Founders Estate^{b,c} | 0,75 l | € 62,00 |
| 2014 Cabernet Sauvignon | | |
| Kalifornien Beringer Vineyards, Napa Valley | | |
| USA | | |

Please be advised that all our wines contain sulphites.

Si fa presente che in tutti i nostri vini sono contenuti solfiti.



KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Your Wiesn hosts Roland, Doris & Stephan Kuffler
Al vostro servizio alla Wiesn, Roland, Doris e Stephan Kuffler

2016

The cheese for your wine Il formaggio da accompagnare al vino

Obatzter half and half – Home-made Obatzter* and rosemary and apricot cream cheese with organic bread from Hopfisterei ^{b, m, a1, a2, g, i, l} € 13,50



Obatzter metà e metà* – in parte fatto in casa secondo la nostra ricetta originale «Seehaus» e in parte formaggio cremoso con albicocche e rosmarino con pane bio della panetteria Hopfisterei ^{b, m, a1, a2, g, i, l}

* Bavarian speciality cheese spread with camembert or brie
* specialità bavarese a base di formaggio

Andechser Organic Diced Cheese – Moonshine cheese, mountain flower cheese and mild mountain cheese from the Andechser Dairy with butter and organic bread from Hopfisterei ^{b, a1, a2, g, i, l} € 18,50

Cubetti di formaggio bio Andechser – Formaggio «chiaro di luna», formaggio ai fiori di montagna e delicato formaggio di montagna del caseificio Andechser con burro e pane bio del panificio Hopfisterei ^{b, a1, a2, g, i, l}

Selection from the Stich cheese factory – handmade Allgäu milk specialties € 18,20

Bergwacht (creamy Camembert), Romadur (creamy soft cheese) and Allgäuer Bergkäse (hard cheese made from raw milk) with grapes, butter and organic bread from Hopfisterei ^{b, a1, a2, g, i, l}

Selezione della manifattura casearia Stich – specialità di latticini dell'Algovia prodotti a mano
Camembert alla panna Bergwacht, formaggi Romadur e Allgäuer Bergkäse (formaggio di montagna dell'Algovia) con uva, pane bio del panificio Hopfisterei ^{b, a1, a2, g, i, l}

Fresh salads / Insalate

Wiesn salad – Lettuce with cherry tomatoes, parmesan flakes, basil pesto and fried chanterelle mushrooms ^{b, i} € 14,50

Insalata del Wiesn – Lattuga con pomodori ciliegia, scaglie di parmigiano, pesto al basilico e finferli arrosto ^{b, i}

Grigliata di verdure – Grilled artichoke bases, aubergines, peppers, courgettes and fennel served at room-temperature with refined olive oil and herbs and baguette ^{a1, g, i, l} € 17,00

Grigliata di verdure fondi di carciofo, melanzane, peperoni, zucchini e finocchio, serviti tiepidi, arricchita con olio d'oliva ed erbe aromatiche e servita con baguette ^{a1, g, i, l}

Original Caesar's Salad with BBQ chicken ^{a1, b, c, k} € 17,50

Original Caesar's Salad con pollo al barbecue ^{a1, b, c, k}

Side-salads / Contorni in insalata

Small mixed salad with "Spatenhaus" yoghurt dressing ^{b, c} € 4,80
Insalatina dell'ortolano Condimento Spatenhaus allo yogurt ^{b, c}

Lamb's lettuce with pork crackling ^{k, c; 15} € 5,20
Insalata di campo con cubetti di speck ^{k, c; 15}

Please request the children's menu for our young VIP guests.
Chiedete il menu per i nostri piccoli VIP ospiti.

From the Seehaus Bavarian Stüberl Dalla Stüberl bavarese nella Seehaus

Tasty treats as snacks or starters / Stuzzichini per la merenda

Salted radish with chive-bread, radishes and bacon ^{a1, a2, b; 4, 15} € 17,20

Rafano salato con pane all'erba cipollina, ravanelli e speck ^{a1, a2, b; 4, 15}

Kuffler Wiesn platter from 4 persons with liver sausage, duck, crusted ham, creamy camembert, fennel-salami, fillets of trout and lamb sausage, black sausage, chilli salami, egg, tomatoes, Kuffler organic honey mustard, organic bread from Hopfisterei ^{a1, a2, g, i, l, k, j; 2, 3, 4, 7, 15} per person € 25,00

Merenda Wiesn di casa Kuffler minimo 4 persone. Con salsiccia p.p. di paté di fegato, pezzettino d'anatra, prosciutto con cotenna, Camembert alla panna Bergwacht, salame al finocchio, sanguinaccio, filetti di trota e salsiccia d'agnello, frustini piccanti, uovo, pomodori, peperone, senape al miele bio Kuffler alla pane bio del panificio Hopfisterei ^{a1, a2, g, i, l, k, j; 2, 3, 4, 7, 15}

Steak tartare from an organic beef € 28,00
with marinated avocado and organic bread from Hopfisterei ^{c, k, a1, a2, g, i, l}

Tartare di manzo biologico
con avocado marinato e pane bio del panificio Hopfisterei ^{c, k, a1, a2, g, i, l}

"Stüberl" sausage salad with red onions, gherkins and organic bread from Hopfisterei ^{k, a1, a2, g, i, l} € 13,50
— **Piatta di salsicce dalla «Stüberl»** con cipolla rossa, cetrioli all'aceto e pane bio del panificio Hopfisterei ^{k, a1, a2, g, i, l}

The wine marquee's snack platter – with tender Rauchspitzen ham, hot-smoked bacon, calf's liver sausage with chives, hand-scooped wine-flavoured cheese, served with butter and organic bread from Hopfisterei ^{a1, a2, g, i, l, j, k, b; 2, 3, 4, 7} € 19,90

Taglierino Weinzelt della merenda con tenere punte di maiale affumicate, speck affumicato a caldo, salsiccia di fegato di vitello con erba cipollina, formaggio al vino lavorato a mano, serviti con burro e pane bio del panificio Hopfisterei ^{a1, a2, g, i, l, j, k, b; 2, 3, 4, 7}

Wilhelmer's filled pasta parcels with onion gravy and field salad ^{b, a1, c, j, k, m} € 14,90
— **Pasta ripiena alla Wilhelmer** con burro fuso, sugo di cipolle e lattuga ^{b, a1, c, j, k, m}

Soups / Zuppe e minestre

Meat broth with liver dumplings ^{j, a1, b, c} € 7,80

Consommè con canederli di fegato ^{j, a1, b, c}

Parsnip soup with herbs – with rosemary croutons, seasoned with coconut milk ^{a1, l} € 8,80

Crema di pastinaca con erbe – con crostini al rosmarino, aromatizzati con latte di cocco ^{a1, l}



Midday-meal / Prato di mezzogiorno

Roast pork, potato salad and 0.5 l wheat beer ^{a1, k, m, j} € 15,70

Pancetta affumicata, insalata di patate e una Weißbier (0,5 l) ^{k, m, j}

2 white sausages with pretzels and 0.5 l wheat beer ^{j, k, a1; 4, 7} € 12,70

2 salsicce bianche con Brezn (ciambella salata) e una Weißbier ^{j, k, a1; 4, 7}

2 Käsekrainer sausages, with Bergkäse (hard cheese produced from raw milk) from the Allgäu, and potato salad and 0.5 l wheat beer ^{a1, b, k, j} € 12,70

2 salsicce «Käsekrainer», fatte con formaggio di montagna del caseificio Stich dell'Algovia, servite con insalata di patate e una Weißbier (0,5 l) ^{a1, b, k, j}

Organic Allgäuer Kässpätzlen (vegetarian) with a mixed Gardener's salad and wheat beer (0.5 l) ^{a1, b, c, k} € 15,70

Kässpätzlen (gnocchetti al formaggio, vegetariano) bio dell'Algovia con insalata ortolana e Weißbier (0,5 l) ^{a1, b, c, k}

Warm plum cake with whipped cream and a mug of coffee ^{a1, b, c, i} € 7,70
Crostata morbida di prugne con panna montata ed una tazza grande di caffè ^{a1, b, c, i}

Mondays – Fridays until 4 pm, except Monday, 3 October.
Valido dal lunedì al venerdì fino alle ore 16, eccetto lunedì 3 ottobre.



KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Your Wiesn hosts Roland, Doris & Stephan Kuffler
Al vostro servizio alla Wiesn, Roland, Doris e Stephan Kuffler

2016

Metzgerei Kuffler

Our butcher's shop since 1982 / Macelleria tradizionale dal 1982

- 2 pairs of pork chipolatas with sauerkraut ^{j,k,m; 4,7} € 13,50
- 4 würstel di maiale con crauti ^{j,k,m; 4,7}
- 2 Käsekrainer sausages with Stich's Bergkäse (hard cheese produced from raw milk) from the Allgäu, and potato salad ^{b,j,k; 4,7} € 14,80
- 2 salsicce «Käsekrainer» fatte con formaggio di montagna del caseificio Stich dell'Algovia, servite con insalata di patate ^{b,j,k; 4,7}
- 2 grilled coarse Pfaelzer sausages € 14,50
- with potato purée and sauerkraut ^{j,k,m,b; 4,7}
- 2 salsicce arrosto del Palatinato con purea di patate e crauti ^{j,k,m,b; 4,7}



- 6 grilled original Nuremberg chipolata sausages € 13,90
- from Uli Hoeneß, with mild sauerkraut ^{j,k,m}
- 6 würstel originali di Norimberga arrostiti di Uli Hoeneß, con delicati crauti ^{j,k,m}

Spatenhaus an der Oper

Dining in the best Bavarian style
«Stravizi» secondo le migliori ricette bavaresi

- Crispy roast pork with potato dumplings and coleslaw ^{j,m; 3,4,15} € 22,00
- Arrosto di maiale in crosta con canederli di patate ed insalata di cavoli ^{j,m; 3,4,15}
- Roast sucking pig with beer sauce, braised red cabbage and potato dumplings ^{j,m,a1,b; 3} € 27,50
- Arrosto di lattonzolo con salsa di birra, cavolo rosso e canederli di patate ^{j,m,a1,b; 3}
- Boiled Beef – A shoulder cut of meat with warm apple horseradish sauce, roast potatoes and creamed spinach ^{j,k,b,a1} € 24,00
- Lesso alla monachese di girello di spalla con salsa di rafano alle mele, patate arrosto e spinaci alla panna ^{j,k,b,a1}
- Light and tender Kuffler Wiener Schnitzel served with cranberries and potato salad with pumpkin seed oil ^{a1,b,c,k,m; 1,4} € 33,00
- Tenerissima cotoletta alla viennese alla Kuffler da noi servita con mirtili rossi ed insalata di patate con olio di semi di zucca ^{a1,b,c,k,m; 1,4}
- Steak-chips – Lamb steaks with chipped potatoes, ratatouille and herb butter ^{a1,b,m} € 30,50
- Steak-Frites – Bisticche di agnello con patate fritte, ratatouille e burro alle erbe ^{a1,b,m}
- Grilled slices of veal liver – with marjoram butter and potato purée ^{a1,b,j} € 28,50
- Fettine di fegato di vitello grigliate con burro alla maggiorana e purea di patate ^{a1,b,j}
- Poacher Jennerwein's Delectables served in the pan € 37,50
- Venison, hare medallions and chamois with mushrooms, Brussels sprouts and organic noodles ^{a1,b,c,j,k,m}
- Padellina del braconiere Medaglioni di capriolo, lepre e camoscio con funghi, cavaletti di Bruxelles e Spätzle all'uovo bio (piccoli tocchetti di pasta fatta in casa) ^{a1,b,c,j,k,m}



- Kuffler gourmet's platter – for 2 people or more p.p. € 38,00
- Knuckle of pork, duck, sucking pig, chipolatas, sauerkraut, dumplings, red cabbage and sauce ^{a1,b,c,j,m; 2,3,4,7}
- Piatto di specialità alla Kuffler a partire da 2 persone p.p. Stinco di maiale, anatra, lattonzolo, würstel, crauti, canederli, cavolo rosso e salsa ^{a1,b,c,j,m; 2,3,4,7}



Dishes with this symbol are vegetarian.
I piatti contrassegnati con questo simbolo sono vegetariani.

Dishes with this symbol are vegan.
I piatti contrassegnati con questo simbolo sono vegani.

Haxnbauer im Scholastikahaus

from the spit / Piatti appetitosi cucinati sulla griglia girevole

- ½ crispy grilled Oktoberfest chicken («Wiesnhendl») € 16,50
- Potato and cucumber salad with kernel oil ^{j,k; 1,4} — ½ pollo allo spiedo ben rosolato insalata di patate e cetrioli con olio di semi ^{j,k; 1,4}
- Half duck with braised red cabbage and potato dumplings ^{a1,j,m; 3} € 33,00
- Mezza anatra con cavolo rosso e canederli di patate ^{a1,j,m; 3}
- Half knuckle of pork with potato dumplings and coleslaw ^{j,m; 3,4,15} € 25,00
- Mezzo stinco di maiale con canederli di patate ed insalata di cavoli ^{j,m; 3,4,15}



Half duck with braised red cabbage and potato dumplings ^{a1,j,m; 3} € 33,00

Mezza anatra con cavolo rosso e canederli di patate ^{a1,j,m; 3}

Half knuckle of pork with potato dumplings and coleslaw ^{j,m; 3,4,15} € 25,00

Mezzo stinco di maiale con canederli di patate ed insalata di cavoli ^{j,m; 3,4,15}

Seehaus im Englischen Garten

Fish specialitie / Specialità di pesce

- Grilled scallops with Orange and pepper sauce, glazed Pak-Choi and fragrant rice ^{b,a1,f,m} — Capesante alla griglia con Salsa al pepe e arancia, Pak Choi glassato e riso aromatico ^{b,a1,f,m} € 26,50
- 6 roast king prawns, with garlic baguette ^{b,a1,m} € 39,00
- 6 gamberoni arrosto, con baguette all'aglio ^{b,a1,m}
- Grilled salmon trout fillet from Castell fish farm € 32,00
- On a bed of green heart salad with cold-pressed olive oil, fresh lemon juice, sea salt and rosemary potatoes ^{a1,m} — Filetto di trota salmonata alla griglia dall'allevamento ittico «Castell'sche Fischzucht» su cuore d'insalata in foglie, con olio di oliva pressato a freddo, succo di limone fresco, sale marino e patate al rosmarino ^{a1,m}



COUNTS OF CASTELL

KUFFLER

Restaurant - Bar - Grill

Casual city life in Maximilianstrasse – Disinvolta urbanità sulla Maximilianstrasse

- 6 gillardeau No.3 oysters from France on crushed ice, served with chesterbread ^{a2,b} — 6 Gillardeau No.3 ostriche dalla Francia su ghiaccio, servite con pane di Chester ^{a2,b} € 32,00
- Organic tortellini with a spinach and ricotta filling in sage butter and parmesan ^{a1,b,c} — Tortellini bio con ripieno di ricotta e spinaci, conditi con burro e salvia e parmigiano ^{a1,b,c} € 18,50
- Entrecôte (dry aged) cured in the Kuffler butchery with rosemary potatoes, grilled vegetables and a herb-chili pesto ^{b,i} € 37,00
- Entrecôte dry aged costata di manzo frollata nella macelleria di proprietà con patate al rosmarino, verdure grigliate, pesto al peperoncino e alle erbe aromatiche ^{b,i}

Mangostin Asia Restaurants

- Papa Joe's wine tent Selection for 2 people or more p.p. € 29,00
- With baked shrimps, chicken-wings, spring rolls with crab meat, char in batter with fried coriander, chicken wan tan and veggie samosa, served with Japanese cole-slaw, peanut dip, sweet and sour chilli sauce and thai plum sauce ^{a1,f,j,l,m,b,c,k; 1,4}
- Selezione Weinzelt di Papa Joe a partire da 2 persone p.p. Il classico del Mangostin adattato al Kufflers Weinzelt, min. 2 persone - con gamberi al forno, alette di pollo, involtini primavera con polpa di granchio, salmerino in crosta con coriandolo fritto, wan-tan di pollo e Samosa di verdure ^{a1,f,j,l,m,b,c,k; 1,4}

- Spare Ribs with Thai Barbecue Sauce € 21,00
- and Asian coleslaw salad ^{j,m,b,c,k} — Spare Ribs con salsa barbecue Thai ed insalata di cavoli orientale Cole Slaw ^{j,m,b,c,k}



Please note that all speciality breads and pastries from the patisserie Kufflers Zuckerbäckerei may contain traces of edible nuts and sesame seeds due to the production processes.

Si fa presente che in tutte le specialità di pane e in tutti i farinacei della pasticceria Kuffler, per i processi produttivi utilizzati, possono essere contenute tracce di frutta a guscio e sesamo.

Menu legend

1= with colourants, 2=with preservatives, 3=with antioxidants, 4= with flavour enhancers, 7=with phosphate, 9=contains caffeine, 10=contains quinine, 14=with taurine, 15=with nitrite curing salt

Dichiarazione

1= contiene coloranti alimentari, 2=contiene conservanti, 3=contiene antiossidanti, 4=contiene esaltatori di sapidità, 7=contiene fosfati, 9=contiene caffeina, 10=contiene chinina, 14=contiene taurina, 15=contiene sale nitrato per salamoia

Allergens

a1 = wheat, **a2** = rye, **a** = Cereals containing gluten (e.g. wheat, rye, barley, kamut, o i loro ceppi ibridati), **b** = milk and derived products, **c** = eggs and derived products, **d** = fish and derived products, **e** = crustaceans and derived products, **f** = soy beans and derived products, **g** = peanuts and derived products, **h** = lupines and derived products, **i** = nuts and derived products, such as almonds, cashew nuts, hazelnuts, macadamia nuts, pecan nuts, Brazil nuts, Queensland nuts, walnuts, pistachio nuts, **j** = celeriac and derived products, **k** = mustard and derived products, **l** = sesame seeds and derived products, **m** = sulphur dioxide and sulphites with a concentration of more than 10 mg/kg or 10 ml/l, **n** = molluscs and derived products

Allergeni

a1 = frumento, **a2** = segale, **a** = Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, kamut, o i loro ceppi ibridati), **b** = latte e prodotti derivati, **c** = uova e prodotti derivati, **d** = pesce e prodotti derivati, **e** = crostacei e prodotti derivati, **f** = semi di soia e prodotti derivati, **g** = arachidi e prodotti derivati, **h** = lupino e prodotti derivati, **i** = frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, noci di acagiù, nocciole, noci di Macadamia, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci comuni, pistacchi), **j** = sedano e prodotti derivati, **k** = senape e prodotti derivati, **l** = semi di sesamo e prodotti derivati, **m** = anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ovvero 10 ml/l, **n** = molluschi e prodotti derivati





KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Your Wiesn hosts Roland, Doris & Stephan Kuffler
Al vostro servizio alla Wiesn, Roland, Doris e Stephan Kuffler

2016

Aus Kufflers Zuckerbäckerei

Sweet treats with your coffee or as a dessert / Prodotti farinacei per dessert e caffè

- Kaiserschmarrn (Raisin Pancakes) from the Farmer's Wife Cookbook** – made with fresh curd cheese, served with apple compote ^{a1, b, c, m} — **Kaiserschmarrn alla contadina** – Frittata dolce sminuzzata fatta con ricotta fresca e servita con composta di mele ^{a, 1, b, c, m} € 17,50
- Organic homemade apple-strudel** with vanilla sauce ^{a1, b, i} € 10,50
Strudel di mele bio fatto in casa con salsa di vaniglia ^{a1, b, i}
- Plum tart with cream** ^{a1, b, c, i} € 7,90
Zwetschgendatschi (specie di crostata alle prugne) con panna ^{a1, b, c, i}
- „Othello im Hemd“ – Chocolate Hazelnut Pudding** with a Valrhona chocolate glaze and fresh mixed berries ^{a1, b, c, i} € 10,50
Otello in camicia con glassa di cioccolato Valrhona e frutti di bosco freschi ^{a1, b, c, i}
- Homemade fritters** ^{a1, b, c} € 6,00
Auszog'ne fatto in casa (specie di bombolone schiacciato) ^{a1, b, c}
- Crème Bavaoise** from the Spatenhaus-pâtisserie traditionally on raspberry puree ^{b, c, i} — **Crema Bavarese** dalla pasticceria Spatenhaus, classica su salsa di lampone ^{b, c, i} € 9,80
- Organic ice chocolate** with Bartu organic vanilla ice and whipped cream ^{b, c} — **Cioccolata con gelato bio fatta in casa** bevanda ghiacciata al cioccolato bio con gelato alla vaniglia bio Bartu ^{b, c} € 7,00

- 3 pieces of apple fritters** with vanilla sauce ^{a1, b, c} € 10,20
3 fritelle di mele con salsa di vaniglia ^{a1, b, c}
- Warm sweet dumplings** with vanilla bean sauce ^{a1, b, c, i} € 10,20
Rohrnudel caldo dolce di pasta lievitata di forma allungata con salsa di vaniglia ^{a1, b, c, i}
- Kuffler sugar cake:** for 2 people or more p.p. € 16,00
tarts, apple fritters, Bavarian cream, sweet dumplings and Vanilla pod sauce ^{a1, b, c, i}
Girotondo di zucchero Kuffler: a partire da 2 persone p.p.
Datschi (specie di crostata), fritelle die mele, crema bavarese, pasta lievitata con salsa di vaniglia ^{a1, b, c, i}
- Haferl Coffee “EDITION KUFFLER”** € 5,00
Haferl Caffè «EDIZIONE KUFFLER» 
- Haferl organic tea** Darjeeling Summer Gold / Moroccan Mint (green tea) / Bergkräuter (mountain herbs) / Rosy Rose Hip — **Tè biologico** Darjeeling Summer Gold / Moroccan Mint (tè verde) / Erbe di montagna / Rosy Rose Hip € 5,00 

Souvenirs, Souvenirs

while stocks last
fino ad esaurimento scorte



Weinzelt umbrella
Ombrello Weinzelt

€ 17,00

Home-made liver sausage
jar - 180 g ^{j, k, 4}
Salsiccia di paté di
fegato fatta in casa,
vasetto da 180 gr ^{j, k, 4}



€ 5,50



Weinzelt bag
Borsa del Weinzelt

€ 6,00

Lebkuchenherz



€ 7,00

WNZLT Basecap
Cappellino WNZLT



€ 17,00



Weinzelt-
Freunde

new photographs daily:
nuove foto ogni giorno:
www.weinzelt.com



www.kuffler.de





KUFFLERS WEINZELT

No credit cards

Your Wiesn hosts Roland, Doris & Stephan Kuffler
Al vostro servizio alla Wiesn, Roland, Doris e Stephan Kuffler
Reservations for the "Midday Meadow" 089. 500 774 11
Prenotazioni per il Mittagswiesn (ristorazione per il pranzo) 089. 500 774 11

2016

Sekt & Crémant



NYPHENBURG® SEKT 0,75 l € 42,00

Crystal Cabinet Trocken

NYPHENBURG® SEKT 3,0 l € 315,00

„König Ludwig II.“, Riesling Extra Trocken
Deutscher Sekt, Flaschengärung, Jeroboam



Kuffler Edition – 0,75 l € 65,00

Crémant de Loire Rosé Brut

Méthode Traditionnelle

Appellation Crémant de Loire Contrôlée

Prosecco

Bla PROSECCO DOC

Vino Frizzante, Secco 0,2 l € 14,50

Vino Frizzante, Secco 0,75 l € 52,00

Vino Spumante, Extra dry 1,5 l € 110,00

PROSECCO SUPERIORE DOCG 0,75 l € 62,00

Vino Spumante, Extra dry

Valdobbiadene

Please be advised that all our sparkling wines, sekts and champagnes contain sulphites.

Si fa presente che in tutti i nostri vini spumanti e champagne sono contenuti solfiti.

Champagne

LOUIS ROEDERER Brut Premier
CHAMPAGNE

Flasche 0,75 l € 149,00

Magnum 1,5 l € 325,00

Methusalem 6,0 l € 1550,00

Salmanazar 9,0 l € 2400,00

Nebukadnezar 15,0 l € 4400,00



Big Bottles just Limited

Ruinart Rosé Brut 0,75 l € 190,00

Erfrischungsgetränke

Pepsi Cola ^{1,9} 0,25 l € 3,60

Mirinda ^{1,2,3} 0,25 l € 3,60

Schwip ^{1,3,9} 0,25 l € 3,60

Seven up ² 0,5 l € 4,50

Apple juice 0,25 l € 3,80

Succo di mele

Orange juice 0,25 l € 3,80

Succo d'arancia

Mineral water 0,25 l € 3,60

Acqua minerale 0,75 l € 9,80

Adelholzener Classic

Vodka / Gin

RUSSIAN STANDARD VODKA 0,7 l € 190,00

BELVEDERE VODKA 0,7 l € 225,00

THE BOTANIST ISLAY DRY GIN 0,7 l € 175,00

Red Bull ENERGY DRINK ^{9, 14} 0,25 l € 7,50

Wiesn Schnapps Grappini e «cicchetti» della Wiesn



LANTENHAMMER
Distillerie
Spezialmanufaktur

Kuffler Herbs / Erbe Kuffler 38% 4 cl € 13,00

Williams pear / Pera Williams 40% 4 cl € 13,00

Apricot brandy / Distillato d'albicocca 42% 4 cl € 13,00

Dear guests, we would like to point out to you that the following media will be broadcasting or recording live from our marquee either intermittently or constantly for subsequent programmes: television, radio and internet web cameras.
Gentili ospiti, desideriamo farvi presente che dalla nostra Weinzelt vengono effettuate trasmissioni dal vivo parziali o continuative, oppure riprese per la trasmissione in differita tramite i seguenti media: televisione, radio, web-cam.

*Der Sekt,
der zueinander
führt.*



NYMPHENBURG®

Sekt