



Schmankerl Menükarte

Kofflers Heuriger & Landhaus Hotel

Einrichtung mit altem Tiroler Holz, handgemachten Tischen und
Stühlen aus Ahorn und alter Buche, tolle Beleuchtung, schöne
Pastelltöne, knisternde Kaminfeuer für die kalte Jahreszeit, alter
Smaragdgrüner Kachelofen

Typische Hintergrundmusik

Jagdstüberl ca. 20 Pers., Kaminstube ca. 50 Pers.,
Winzerstube ca. 50 Pers.

Rüppurr, Langestr. 1, Tel : 0721/890202 Fax: 882922
www.kofflers-heuriger.de

Warm - Kaltes Heurigenbuffet

Buffet I pro Person 20.80 €

Suppe:

Wir servieren Ihnen unsere kräftige Rinderbrühe mit Kräuterfridatten



Unsere hausgemachten Schmankerlsalate:

Kraut-, Tomaten-, Nudel-, Kartoffel-, Gurkensalat,
Blattsalate mit Sauce Vinaigrette und Hausdressing



Backwaren:

Hausgebackene Brezel, Körnerleibchen, Wiener Weckerl



Verschiedene Braten vom Grill:

Grillbraten, Schinkenbraten, Schweinsbrust,
Bratensauce, frischer Meerrettich von der Raspel, Senf



Hausgemachte warme Beilagen :

Semmelknödel, Weinsauerkraut, Apfelrotkohl



Vom Käseladen:

Original Obatzta nach Koffler Rezept, Salzgebäck



Aus unserer Zuckerbäckerei:

als Dessert servieren wir Ihnen:
warmer frisch gebackener Apfelstrudel, mit Vanilleeis,
Vanillesauce und Schlagobers

Warm-kaltes vom Wiener Heurigen- und Grillbuffet "satt"

Buffet II pro Person nur 24,50 €

Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen Salatteller mit hausgemachten Salaten



Leberkäs, Grillbraten, Schweinsbrust,
warmes Roastbeef mit Sc. Bearnaise, gegrillte Schweinshaxen,
gegrillter Putenbraten



Scharfe Tiroler Bergwurstspieße mit Estragonsenf



Vegetarisches, mediterranes Nudelgericht



Bratkartoffeln, Schupfnudeln



Saftiges Sauerkraut, hausgemachte Semmelknödel, frisches Marktgemüse



Alpenländer Bergkäse, Obatzta



Hausgemachte Wurst- und Schinkenauswahl
aus der eigenen Hausmetzgerei



Verschiedene Backwaren und hausgebackene frische Brezeln



als Dessert servieren wir Ihnen:
warmer frisch gebackener Apfelstrudel, mit Vanilleeis,
Vanillesauce und Schlagobers

UNSERE FONDUE ANGEBOTE

AB 4 PERSONEN

Würziges Tiroler Senner Fondue:

mit pikanter würziger Käsesauce von Almkäsen

Dazu : frisches Baguette ,
warme Salzkartoffelwürfel und Blumenkohlröschen
feiner Salatteller aus hausgemachten Salaten

p. Person € 16,90

Kräftiges Fleischfondue „Almrausch“

mit feinem gut verdaulichem Pflanzenöl

Aufgespießt werden: Schweinefilet, Putenfleisch, Roastbeefscheiben

Hausgemachte Saucen: Curry - Senf Honig - Aioli -
Mexikanisch scharf

Dazu : Feiner Salatteller aus hausgemachten Salaten
frisches Baguette

p. Person € 16,90

Leichtes Rinderbrühenfondue „Edelweiß“

mit Beilagen und Saucen wie beim Almrausch,

nach dem Hauptgang geben wir Ihnen zum Zubereiten Ihrer gekochten Suppe :
Eier und Gemüse dazu

p. Person € 16,90

Zartes Putenfondue „Gipfelstürmer »

mit feinem gut verdaulichem Pflanzenöl

Aufgespießt wird: zartes mageres Putenfleisch

mit Beilagen und Saucen wie beim Almrausch

p. Person € 16,90

Schokoladenfondue „ Esterhazy“

mit feiner zerlassener zart-bitter Vollmilchschokoladensauce
abgeschmeckt mit Rum

Aufgespießt werden: Bananen, Weintrauben, Erdbeeren , Apfel

Dazu : Feines Buttergebäck

p. Person € 8,90

Traditionelle Geflügel- und Wildmenüs
ab 4 Personen

Bunte Blattsalate mit Baguette



Port. gegrillte Ente mit Preiselbeerbackapfel,
karamellierte Maronen
hausgemachtem Semmelknödel und Apfelrotkraut



Vanille - Grand Marnier Sorbet

als Menü € 22,00

Hauptgang ½ Ente mit Beilagen € 15,90
¼ Ente mit Beilagen € 10,90

Vogersalat mit Speck und Kracherle



Port. knusprige Gans „Koffler Art“ mit Preiselbeerbackapfel,
karamellisierten Maronen,
hausgemachte Kartoffelknödel und Apfelrotkraut



Pfirsich - Maracyja Sorbet mit Prosecco

als Menü € 29,80

Hauptgang ¼ Gans mit Beilagen € 22,80

Gefüllte Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesanspäne



Bunter Salatteller



Herzhafter Hirschkalbsbraten „Hubertus“ mit pochierter Rotweibirne,
Preiselbeeren, hausgemachte Eierspätzle



Heiße Waldhimbeeren auf Vanilleeis mit Schlag

als Menü € 29,50

Hauptgang mit Beilagen € 18,50

Blattsalate mit Nussölmarinade, frischen Trauben und Nüssen



Zarter Wildschweinbraten „Wilderer Art“
mit Waldpilzen, Apfelrotkraut,
hausgemachte Kartoffelknödel



Heiße Sauerkirschen mit Kirschwasser auf Vanilleeis, mit Schlag

als Menü € 29,50

Hauptgang mit Beilagen € 18,50

*Vesperplatten à la Koffler auf schmalen, langen
Naturholzbrettern serviert,
aus eigener Hausmetzgerei ab 5 Personen :*

Heurigenbrett :

hausm. Leber und Griebenwurst, Schwartenmagen, Krakauer, harte Griebenwurst, hausg. Griebenschmalz, saure Gurken, Pepperonis, Radieschen und frisches Hausbrot

p. Person € 8,20

Winzerbrett:

versch. feine Käsesorten am Stück oder in Würfel , Obatzta von Frischkäse, mit Weintrauben, eingelegten Knoblauch-Oliven , Pepperonis, Zwiebeln , Radieschen, dazu frisches Baguette und Körnerstange

p. Person € 9,50

Weinhauerbrett:

hausm. Leber und Griebenwurst, Schwartenmagen, Krakauer, Obatzta von Frischkäse, Bergkäse mit Pfeffer , saure Gurken, Radieschen, Pepperonis, Zwiebeln , frisches Hausbrot

p. Person € 9,50

Weinhauerbrett warm - kalt:

Wie oben nur

statt Hausmacher Leber und Griebenwurst servieren wir Leberkäs und Schweinsbrustwürfel mit frischem Meerrettich

p. Person € 10,80

LANDHAUS MENÜ 1 17.80 €

Kräftige Fritattensuppe * mit Schnittlauch



Knuspriger Grillbraten vom Backofen mit
hausgemachten abgeschmälzten Semmelknödeln und
Speckböhnchen



Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis,
Vanillesauce und Schlagobers

LANDHAUS MENÜ 2 21.80 €

Fisch - Variationen mit Krabbencocktail, Räucherlachs,
geräuchertem Forellenfilet, Sahnemeerrettich und Butters-toast



Glasierter zarter Kalbs- und Schweinebraten " Badische Art"
mit frischen Rahmchampignons,
hausgemachten Spätzle vom Brett und Gemüse vom Markt



Griesflamerie mit Pflümlis auf Vanilleeis mit Schlagobers

Mitternachtsschmankerln auf Wunsch :

Scharfe Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette p.P. 4.50 €
Kräuter- Fleischpflanzerl mit hausgemachtem, lauwarmen Kartoffelsalat p.P.
5.00 €

* mit Geschmacksverstärker

LANDHAUS MENÜ 3 22.80 €

Badisches Schneckenüppchen mit Sahnehaube



Zartes Schweinerückensteak
mit Cognac - Pfefferrahmsauce, Sc. Hollandaise,
Gemüse vom Markt und Schupfnudeln



Heiße Waldhimbeeren auf Vanilleeis mit Schlag

LANDHAUS MENÜ 4 23,50 €

Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Bio-Sesam



Zarte Filetmedaillons vom Jungschwein
mit Kofflers Morchelrahmsauce , Sc. Hollandaise,
hausgemachte handgeschabte Spätzle und Gemüse vom Markt



Frisch gebackenen Apfelkühle mit Vanillesauce

LANDHAUS MENÜ 5 32,00 €

Hummercremsüppchen mit Curryrahm überbacken



Zanderfilet in feiner Wildlachsauce
mit Rosmarinkartoffeln, feinen Bandnudeln



Erfrischendes Johannisbeeren - Sorbet

LANDHAUS MENÜ 6 32,50 €

Räucherlachs auf Kartoffelrösti
mit Dill-Sauerrahm-Dip



Rumpsteak vom freilaufendem Charolais - Rind
(vom Rüppurrer Bauernhof Becker)
Mit Kräuterpfefferlingen, Sc. Bearnaise,
Mandelkroketten und Gemüse vom Markt



Schokoladen- Mousse auf Sauerkirschsauce



Tolle Kerzerl - Buffets in unserem Gartenlokal Schenke und Turmküchenstüberl

Schenke

Romantisch —Urgemütliche Atmosphäre
mit vielen Kerzen und Fackeln mit Blick in den Garten
Typische alpenländische Einrichtung mit rot-weiß karierten Vorhängen,
geschnitzten hellen Stühlen und Tischen aus Kiefernholz

Typische Hintergrundmusik

Ab 20 bis 40 Personen ganzjährig geöffnet

Turmküche

Antike Schauküche mit original Turmküchen —Atmosphäre, alte Lampen,
Natursteinwände, großes Kellergewölbe - Tor
Gemütliches Sitzen und Speisen in der Küche

Ab 20 bis 35 Personen, geöffnet von November-Januar



Unser kostenloser Service für ihre private
oder geschäftliche Veranstaltung

TV Großbildschirm

Mit DVD Player für ihre Präsentation oder
für ihr Unterhaltungs-Programm

Nur in der Schenke möglich

Südtiroler Kerzerl - Buffet

pro Person nur 28.90 €

Vorspeisen

„Mozzarella“ mit Paradieser, frischen Basilikumblättern und kalt-gepreßtem
Olivenöl
Hausgeräucherter Bauernschinken „Südtiroler Art“
mit süßen Melonen
Frisch gebackenes Baguette



Unsere hausgemachten Salate:

Bunte Blattsalate mit Südtiroler Hausdressing oder
Kräuter Vinaigrette, Karotten-, Gurken-, Paprikasalat



Fleischgerichte :

Zarte Mailänder Käsemedaillons vom Schweinerücken
mit pikanter Paradaisersauce,
Putengeschnetzeltes in feiner Curry - Früchtesauce
Knuspriger Schinkenbraten mit feinen Rahmschwammerln



Beilagen :

Käse - Maccaroni
Tiroler hausgemachte Speckknödel mit geschmorten Zwiebeln,
Gebratene Kräuter - Schupfnudeln



Vom Käseladen:

Käse am Stück mit Weintrauben, Oliven, Peperoni

oder

Aus unserer Zuckerbäckerei:

Variation von Marillenknödel und roter Grütze mit Vanillesauce

Steiermark Kerzerl - Büffet

Unser Angebot pro Person nur 28.90 €

Vorspeisen :

Steirisches lauwarmes Carpaccio von der Ochsenbrust
mit Kürbiskernöl

Panierte Backendl Stücke mit hausgem. Remoulade und Zitronenscheiben

Feine Gemüsesülze mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Körnerlaibchen und Baguette



Hausgemachte Salate :

Hausgemachter Kartoffelsalat
Blattsalate mit Joghurtsahne Dressings oder
Kräuter-Zwiebel-Vinaigrette
Karotten -, Selleriesalat, weiße Bohnen in Knoblauchöl



Warme Spezialitäten :

Schinkenbraten
mit frischem Meerrettich und Bratensauce

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Zitrone
und gebackener Petersilie

Feuriger Fiakergulasch vom Rind



Beilagen :

Rosmarinkartoffeln, Kraut- Schupfnudeln aus der Riesenpfanne
Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesanspäne



Dessert :

Griesflammerie mit Mirabellenröster, dazu Schokoladensauce oder Vanillesauce
oder vom Käseladen:

Käse am Stück mit Weintrauben , Oliven, Peperoni

Zünftiges Bayrisches Kerzerl - Buffet

Unser Angebot pro Person nur 28.90 €

Vorspeisen :

Wiesn Platte mit Krakauer Hauswurst, Radieserl,
gesalzener Bierradi, Obatzta,

Bayrischer Wurstsalat (von Fleischwurst) mit Radieserln, Zwiebelscheiben

Semmelknödelscheiben sauer eingelegt mit Zwiebeln und Kürbiskernöl

Backwaren und Brezeln



Salate :

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
Bayrischer Krautsalat mit Speck aus der eigenen Räucherei
Bunte Blattsalate, Rettich- und Gurkensalat
mit Sc. Vinaigrette und Joghurt-Sahnedressing



Zünftige Spezialitäten :

Frisch gebackener Leberkäs
mit frischem Meerrettich von der Raspel und süßem Händlmayer-Senf

Gegrillte Schweine- und Kalbshaxen

Frischer Entenbraten



Vegetarisches Gericht :

Frische Schwammerln ind Sahnesauce



Beilagen :

Semmelknödel, Kartoffelsahnepüree, Blaukraut



Dessert :

frisch gebackene Apfelküchle mit Vanillesauce

* mit Geschmacksverstärker

Schmankerl Kerzerl - Buffet

pro Person 39,00 €

Vorspeisen :

Variationen aus der Fischräucherei mit Lachs, Forellenfilet,
Sahnemeerrettich, Zitrone,
frischer Dill, hausgem. Kräutersauerrahm,
Krabben - Cocktail,
Tiroler hausgemachter Schinken auf süßer Melone,
pikanter Teufelsalat,
verschiedene Brote



Unsere hausgemachten Salate:

Bunte Blattsalate mit Sc. Vinaigrette oder Joghurt-Sahnedressing
Kraut-, Gurken-, Karotten-, Rettich-, Kartoffelsalat



Aus der Pfanne:

Warmes Roastbeef am Stück gebraten mit Sc. Bearnaise,
zarte Schweinelendchen am Stück gebraten, frischen Champignons, Hollandaise
und Sahnesauce
Knoblauch - Garnelen Pfännle



Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, hausgemachten Spätzle
vom Brett, Käsemakkaroni und Gartengemüse vom Markt



Aus unserer Zuckerbäckerei:

Mousse au chocolat mit frischem Obstsalat

Kofflers Kaiser - Schnitzel Buffet „satt“

Unser all inklusive Angebot
pro Person nur 35,00 €

Pils und Helles vom Fass
Heuriger weiß, Mineralwasser

Kartoffelssuppe mit Knoblauchkracherle



Kaiserschnitzel (vom Kamm)
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit gebackener Petersilie
Putenschnitzel

Jägersauce mit frischen Schwammerln
Bratensauce
Pfefferrahmsauce
Zigeunersauce mit frischer Paprika



Beilagen :
Kartoffelsalat, Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln



Warmer hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mitternachtsschmankerln auf Wunsch :

Scharfe Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette p.P. 4.50 €
Kräuter- Fleischpflanzerl mit hausgemachtem, lauwarmen Kartoffelsalat p.P.
5.00 €

* mit Geschmacksverstärker

Für Ihre Trauerfeier Unsere Komplett-Angebote

Weiß gedeckte Tische mit Kerzen dekoriert.

Unser Angebot I pro Person 13.50 €

Kaffee oder Tee so viel Sie wollen



Verschiedene belegte Brötchen
mit Lachs, Schinken,
Käse, Wurst



Nuss- und Hefezopf

Alles wird an Ihrem Tisch eingesetzt.

Unser Angebot II pro Person 8.00 €

Kaffee oder Tee so viel Sie wollen



Nuss- und Hefezopf

Paniertes Wiener Kaiserschnitzel mit Pommes frites
und Salatgarnitur € 9.20

Aperitif / Champagner

Kofflers Veneziano mit Wein, Aperol, Zitrone und Eiswürfel		€ 4.10
Prosecco classic	0,1 lt.	€ 3.50
	0,75 Fl	€ 24.00
Prosecco mit Holunderblütensaft und Physalis mit Eis		€ 3.90
Prosecco Crodino mit Orange und Eis		€ 4.10
Prosecco Aperol mit Zitrone und Eis		€ 4.10
Martini weiß / rot mit Eis und Zitrone	5 cl	€ 3.50
Campari ¹ mit Mineralwasser oder Orangensaft	5 cl	€ 4.10
Hausmarke "Haus Österreich" Riesling Sekt	0,75 Fl	€ 23.00
Moet & Chandon Champagner	0.75 Fl	€ 57.00

¹ mit Farbstoff

Österreichische Flaschenweine

Weißwein

Grüner Veltliner „Ried Sandgrube“	0,75 Fl	14,50 €
Kabinett, trocken, würzig		
Pinot Blanc „alte Reben“ Weißburgunder	0,75 Fl	15,00 €
Kabinett trocken, kernig, pikant		
Opernballwein „Kremser Goldberg“	0,75 Fl	16,50 €
Grüner Veltliner Kabinett, trocken, sehr fruchtigfeinwürzig		

Rosewein

Kremser Rose Blauer Zweigelt , Kabinett trocken	0,75 Fl	16,00 €
elegant, feiner Walnussgeschmackfrische Säure, fein fruchtig, spritzig		

Rotwein

"Opernballwein „Kremser Zweigelt“	0,75 Fl	17,00 €
QbA, trocken, kräftig, vollmundig, fruchtig		
Kremser Zweigelt „Reserve“, holzfassgelagert	0,75 Fl	19,50 €
QbA, trocken, elegant, samtig		

Badische Weinspezialität aus der Region

Weingartener Weißer Burgunder		
Kabinett trocken	0,75 Fl	16,50 €

Kofflers Hausschnaps Spezialitäten

Je 2 cl

original Marillenbrand im Eismantel	45%	2,80 €
Kofflers Honig-Willi „natur trüb“ ca.	40%	2,80 €

Kleine Appetithappen zum Stehempfang:

Warme Brezeln aus der eigenen Backstube

Stück €0.90

Warme Butterbrezeln

Stück €1.40

1 / 2 Brötchen belegt

mit rohem /gekochtem Schinken / Käse

€2.80

Wurst

Stück €2.50

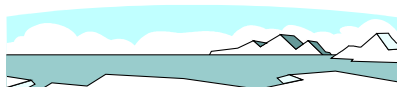
" Canapes " von Baguette und Körnerbaguette

mit gekochtem Schinken / Käse / rohem Schinken / kaltem Braten / Roastbeef /

Forellenfilet / Räucherlachs / Shrimps-Cocktail

Stück €2.80 / 3.00

Aperitif im Freien !!!



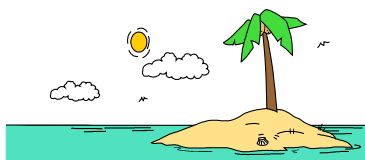
in den Wintermonaten :



servieren wir Ihnen gerne einen
Glühwein oder einen Jagertee in

unserem Winzergarten auf Holzfässern

im Hintergrund leise Musik
und brennende Fackeln !!



in den Sommermonaten :

servieren wir Ihnen gerne
einen Aperitif ihrer Wahl in unserem Winzergarten

Kofflers Party- Service

Wir bieten Ihnen unsere originellen warmen - kalten Buffets
in verschiedenen Variationen je nach *Gusto* ab 20 Personen

Sie erhalten auf unsere Gerichte/Buffets 10% Rabatt

Spezialitäten aus der Koffler Küche und Metzgerei,
unsere feinen hausgemachten Salaten
können Sie auch zum Mitnehmen bestellen

Sie brauchen sich um nichts zu kümmern!



Netto-Zusatzpreise für außer Haus Service

Tischdecke groß	Stück	€ 3.90
Dekoration nach Bedarf		
Material (Servietten, Kerzen, Brennpaste, ..)		
	pro Person	€ 5.00
Lieferrn Kreis Karlsruhe pauschal		€ 35.00
Geschirr, Teller und Besteck	pro Person	€ 2.20
Kaffeegeschirr	pro Person	€ 2.00
Personal :		
Koch	Std.	€ 32,00
Service	Std.	€ 32,00
Küchenleiter	Std.	€ 42,00
Aushilfe	Std.	€ 20,00