



Schmankerl-Menükarte

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

Typische Hintergrundmusik

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

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

Ausstattung :

Sie können bei der Farbe unserer Tischwäsche unter unseren Farben wählen ,
Die Kerzen werden farblich abgestimmt .

Kaffeegedeck:

Berechnen wir mit € 2,00 wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen .

Personalbereitstellungskosten:

Verlängert sich Ihre Abendveranstaltung bis nach 1.00 Uhr , fallen erhöhte Kosten an. Pro angefangene Stunde berechnen wir Ihnen 30,00 € pauschal.

Die Personenzahlen sollte uns bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden. Dies gilt auch für uns als Berechnungsgrundlage.
Alle Preise verstehen sich incl. der Mwst. und Bedienungsgeld bis 1.00 Uhr

UNSERE FONDUE ANGEBOTE

AB 2 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,

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

Mitternachtsschmankerln auf Wunsch :

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

* mit Geschmacksverstärker

Traditionelle Geflügel- und Wildmenüs *ab 4 Personen*

Bunte Blattsalate mit Baguette



¼ gegrillte Bauern Ente mit Apfelmus -Preiselbeeren,
hausgemachtem Semmelknödel und Apfelrotkraut



Vanille – Grand Marnier Sorbet

als Menü € 22,00

Vogelssalat mit Speck und Kracherle



1/4 knusprige Gans „Koffler Art“ mit Preiselbeerbackapfel,
karamellisierten Maronen,
hausgemachte Kartoffelknödel und Apfelrotkraut



Bourbon Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl

als Menü € 32,90

2 Gefüllte Schlutzkrapfen mit Blattspinat - Topfenfüllung , brauner Butter und
Parmesanspäne an buntem Salat



Zarter Hirschkalbsbraten „Hubertus“ mit pochiertes Rotweibirne, Preiselbeeren,
und handgeschabte Eierspätzle vom Brett



Heiße Waldhimbeeren auf Vanilleeis mit Schlag

als Menü € 29,50

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

Originelle Koffler Jausen
auf schmalen, langen Naturholzbrettern
serviert, ab 5 Personen :

Heurigen-Jause :

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

p. Person € 8,90

Winzer-Jause:

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 € 9,90

Weinhauer-Jause:

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

p. Person € 9,90

Weinhauer-Jause warm – kalt:

Wie oben nur

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

p. Person € 10,90

LANDHAUS MENÜ 1 17.80 €

Kräftige Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch



Knuspriger Grillbraten vom Backofen mit
hausgemachten abgeschmälzten Semmelknödeln und
Speckböhnchen



Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis,
Vanillesauce und Schlagobers

LANDHAUS MENÜ 2 23.80 €

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



Zimt-Apfelkühle mit Bourbon Vanilleeis mit Schlagobers

LANDHAUS MENÜ 3 22.80 €

Kofflers Festtagssüpple mit Maultäschle und Markklößchen



Zartes Schweinerückensteak
mit Cognac - Pfefferrahmsauce, Sc. Hollandaise,
Gemüse vom Markt und handgeschabte Eierspätzle vom Brett



Heiße Waldhimbeeren auf Vanilleeis mit Schlag

LANDHAUS MENÜ 4 24,50 €

Bunter Salatteller mit Räucherlachs und Knoblauchkracherle



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



Schokoladen- Mousse mit heißen Weichseln und Schlagobers

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 Kräuterpfifferlingen, Sc. Bearnaise,
Mandelkroketten und Gemüse vom Markt



Frischer Obstsalat mit Bourbaon Vanilleeis , Krokant und Schlagobers



Tolle Kerzerl ~ Buffets

Schenke

Romantisch – Urgemütliche Atmosphäre mit offenem Kamin
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

Rüppurr, Langestr.1, Tel : 0721/890202 Fax: 882922



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

Salzburger Heurigenbuffet

pro Person 22.90 €

Suppe:

Wir servieren Ihnen:
Eine 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, Estragon-Senf



Hausgemachte warme Beilagen :

Semmelknödel, Weinsauerkraut, Apfelrotkohl



Aus unserer Zuckerbäckerei:

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

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

pro Person 26,90 €

Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen Salatteller mit hausgemachten Salaten



Leberkäs, Grillbraten, Schweinsbrust,
warmes Roastbeef mit Sc. Bearnaise, gegrillte Schweinshaxen,
Scharfe Tiroler Bergwurstspieße mit Estragonsenf



Vegetarisches, mediterranes Nudelgericht

Bratkartoffeln, Schupfnudeln



Saftiges Sauerkraut, hausgemachte Semmelknödel, frisches Marktgemüse



Teegernseer Obatzta



Hausgemachte Wurst- und Schinkenauswahl
aus der eigenen Hausmetzgerei



Verschiedene Backwaren und hausgebackene frische Brezeln



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

Südtiroler Kerzerl ~ Buffet

pro Person 28.90 €

Vorspeisen

„Mozzarella“ mit Paradeiser, 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 Südtiroler Käsemedaillons vom Schweinerücken mit pikanter Paradaisersauce.

Eingemachtes Kalbfleisch in feiner Veltliner Weinsauce

Knuspriger Schinkenbraten mit feinen Rahmschwammerln



Beilagen :

handgeschabte Eierspätzle vom Brett

Tiroler hausgemachte Speckknödel mit geschmorten Zwiebeln,

Gebratene Kräuter - Schupfnudeln



Aus unserer Zuckerbäckerei:

Marillenpalatschinken mit roter Grütze und Vanillesauce

Steiermark Kerzerl ~ Büffet

pro Person 31,90 €

Vorspeisen :

Steirisches lauwarmes Carpaccio von der Ochsenbrust
mit Kürbiskernöl

Panierte Backhendl Stücke mit hausgem. Remoulade und Zitronenscheiben

Zarter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

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 :

Wir servieren Ihnen:
Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten
Kürbis-Kernen

Zünftiges Spanferkel- Kerzerl – Buffet satt

ab 20 Personen pro Person 26.90 €

Suppe :

Wir servieren Ihnen
Rieberger Gemüse Grumbeeresupp mit Knoblauchkracherle
und Sauerrahm



Ganzes knuspriges Spanferkel vom Grill das vor Ihren Augen flambiert und
zerlegt wird .

dazu ein feines Sößle
Suchen Sie sich Ihr bestes Stück heraus !!!!!



Beilagen:

Apfelrotkohl , Veltliner Weinsauerkraut ,
Sahnekartoffelpüree und hausgemachte Semmelknödel



Zur Verdauung :

Steinkrügerl mit Vorarlberger Marillenbrand
Und ein Espresso

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,
mit frischen Champignons, Hollandaise und Sahnesauce

Knoblauch - Garnelen Pfännle



Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, handgemachte Eierspätzle vom Brett,
überbackene Käsemakkaroni
feines Gartengemüse vom Markt



Aus unserer Zuckerbäckerei:

Mousse au chocolat mit frischem Obstsalat
und Schlagobers

Koflers – Schnitzel Buffet „satt“

all inklusive Angebot

pro Person 37,00 €

Pils und Helles vom Fass
Heuriger weiß, Mineralwasser

Suppe:

Feine Kartoffelsuppe mit Knoblauchkracherle



Aus der Pfanne:

Kaiserschnitzel (vom Schweinerücken) mit Preiselbeeren
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit gebackener Petersilie
Zarte Putenschnitzel in Mandelkruste



Verschiedene Saucen :

Jägersauce mit frischen Schwammerln
Bratensößle
Pfefferrahmsauce
Zigeunersauce mit frischem 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, Kartoffelsalat p.P. 5.00 €

Für Ihre Trauerfeier~Unsere Komplett~Angebote

Weiß gedeckte Tische mit Kerzen dekoriert.

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.

pro Person 8.00 €

Kaffee oder Tee so viel Sie wollen



Nuss- und Hefezopf

Pro Person 9.20 €

Paniertes Kaiserschnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und Salaten garniert

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen
berechnen wir 2.00 € für Kaffeegedeck pro Person .

Aperitif / Champagner

Kofflers Veneziano mit Wein, Aperol, Zitrone und Eiswürfel		€ 4.40
Prosecco classic	0,1 lt.	€ 3.90
	0,75 Fl	€ 24.00
Prosecco mit Holunderblütensaft und Physalis mit Eis		€ 4.20
Prosecco Crodino mit Orange und Eis		€ 4.40
Prosecco Aperol mit Zitrone und Eis		€ 4.40
Martini weiß / rot mit Eis und Zitrone	5 cl	€ 3.70
Campari ¹ mit Mineralwasser oder Orangensaft	5 cl	€ 4.70
Hausmarke "Haus Österreich" Riesling Sekt	0,75 Fl	€ 24.00
Moet & Chandon Champagner	0.75 Fl	€ 68.00

1 mit Farbstoff

Österreichische Flaschenweine

Weißwein

Grüner Veltliner „Ried Sandgrube“	0,75 Fl	15,50 €
Kabinett, trocken , würzig		
Pinot Blanc „alte Reben“ Weißburgunder	0,75 Fl	16,00 €
Kabinett trocken, kernig, pikant		
Opernballwein „Kremser Goldberg“	0,75 Fl	17,50 €
Grüner Veltliner Kabinett, trocken, sehr fruchtigfeinwürzig		

Rosewein

Kremser Rose Blauer Zweigelt , Kabinett trocken	0,75 Fl	17,00 €
elegant, feiner Walnussgeschmackfrische Säure, fein fruchtig, spritzig		

Rotwein

"Opernballwein „Kremser Zweigelt“	0,75 Fl	18,00 €
QbA, trocken, kräftig, vollmundig, fruchtig		
Kremser Zweigelt „Reserve“, holzfassgelagert	0,75 Fl	20,50 €
QbA, trocken, elegant, samtig		

Glatt & Verkehrt Zweigelt Barrique „ Goldmedaille AWC“ 0,75/ 39,90 €
Dunkles,dichtes,gedecktes Rubinrot,hoch prämiertes Spitzengewächs

Badische Weinspezialität aus der Region

Weingartener Weißer Burgunder		
Kabinett trocken	0,75 Fl	17,50 €

Kofflers Hausschnaps Spezialitäten je 2 cl

Original Vorarlberger Marillenbrand im Eismantel 45% 3,00 €

Kofflers Honig-Willi „natur trüb“ ca. 40% 3,00 €

Kleine Appetithappen zum Stehempfang:

Warme Brezeln aus der eigenen Backstube
Stück € 0.90



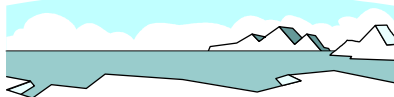
Warme Butterbrezeln
Stück € 1.40



" Canapes " von Baguette und Körnerbaguette

mit gekochtem Schinken / Käse / rohem Schinken / kaltem Braten / Roastbeef /
Forellenfilet / Räucherlachs / Shrimps-Cocktail
Stück € 2.80 / 3.00

Aperitif in den Wintermonaten im Winzerhof



servieren wir Ihnen gerne einen
Glühwein aus unserem antiken Kupferkessel

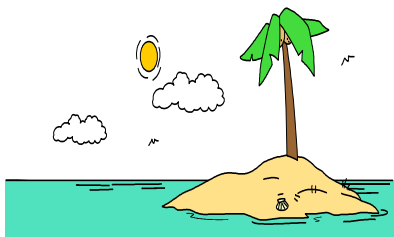
Oder

Eine Heinz Rühmann Feuerzangenbowle

Oder

Kofflers Jagertee

Bei Hintergrund Musik und brennende Fackeln und Kerzen !!



In den Sommermonaten :

servieren wir Ihnen gerne
einen erfrischenden Aperitif auf unserer
hochgelegenen Sonnenterrasse

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
Liefern Kreis Karlsruhe pauschal		€ 35.00
Geschirr, Teller und Besteck	pro Person	€ 2.20
Kaffeegeschirr	pro Person	€ 2.00
Personal :		
Koch	Std.	€ 35,00
Service	Std.	€ 35,00
Küchenleiter	Std.	€ 45,00
Aushilfe	Std.	€ 25,00