

KÜHNERS
WIRTSCHAUS



GETRÄNKE

Speisen &

Willkommen im Kühners WIRTSHAUS

TOLLES ESSEN
AN EINEM TOLLEN ORT



0721 57 26 57

info@kuehnerswirtshaus.com

www.kuehners-wirtshaus.eatbu.com



vegetarisch

f kuehnerswirtshaus

Instagram Kühners Wirtshaus

Spritziges

GE TR ÄN KE

WEINSCHORLE (0,1l)	0,25l	3,90
Weiß, Rosé oder Rot	0,5l	6,90
APEROL SPRITZ (0,1,10l)	0,25l	7,90
Sekt, Aperol, Soda, Orange		
LIMONCELLO -SPRITZ (0,1l)	0,25l	7,90
Limoncello, Sekt, Zitrone, Soda		
HUGO (0,1l)	0,25l	7,90
Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette		
VIRGIN HUGO (0,1l)	0,25l	6,00
Zitronensaft, Apfelsaft, Minze, Limette, Soda, Holunderblütensirup		
LILLET WILD BERRY (0,1l)	0,25l	7,70
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren		
KARL PFAFFMANN SEKT (0,1l)	0,1l	3,70
Riesling Trocken		



Alkoholfreie DRINKS UND FRUCHTSÄFTE

granini®

ALMDUDLER KRÄUTERLIMONADE (1)	0,35l	4,60
GRANINI FRUCHTSÄFTE & NEKTARE (3)	0,2l	3,00
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeernektar	0,4l	5,30
Maracujanektar		
FRUCHTSAFTSCHORLE (3)	0,2l	2,70
	0,4l	4,60
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,5l	5,50
Classic, Ingwer Holunder oder Quitte Holunder		
HAUSGEMACHTE LIMONADEN	0,5l	5,50
Mango-Maracuja, Pink Grapefruit, Blaubeer-Minz, Brombeer oder Kirsch		



Alkoholfreie GETRÄNKE

pepsi

SELTERS

TAFELWASSER	0,25l	2,50
	0,5l	3,80
	1l	6,00
SELTERS	0,5l	5,00
Classic oder Naturell		
PEPSI COLA (1,9), SCHWIPP SCHWAPP ORANGE (1,2,3), 7UP (2)	0,2l	2,70
SCHWIPP-SCHWAPP (1,2,9)	0,4l	4,70
PEPSI ZERO ZUCKER (1,9,11,12)	0,33l	4,20
PAULANER SPEZI (1, 3,9)	0,33l	4,20

Rotweine VON KARL PFAFFMANN

SPÄTBURGUNDER TROCKEN (3)	0,25l	6,90
Nußdorfer Bischofskreuz – deutscher Qualitätswein		
MERLOT TROCKEN (3)	0,25l	8,90
deutscher Qualitätswein		
RED.VINEYARD (3)	0,25l	9,00
Cuvée aus Merlot, Dunkelfelder, Pinot Noir – deutscher Qualitätswein		

GE
TR
ÄN
KE

Weißweine VON KARL PFAFFMANN

GRAUBURGUNDER TROCKEN (Q)	0,25l	7,00
Nußdorfer Bischofskreuz – deutscher Qualitätswein		
SAUVIGNON BLANC TROCKEN (Q)	0,25l	7,90
deutscher Qualitätswein		

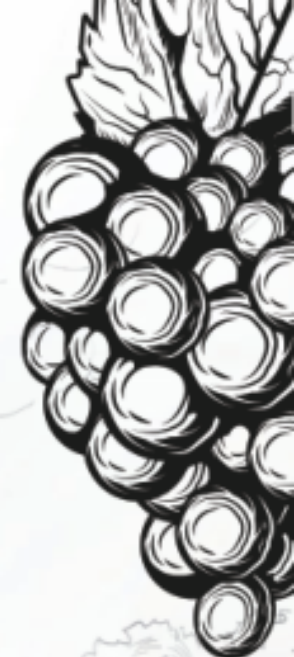
Roséweine VON KARL PFAFFMANN

PINK.VINEYARD TROCKEN (Q)	0,25l	8,00
Cuvée aus Dornfelder, Merlot, Cabernet Sauvignon deutscher Qualitätswein		
MERLOT TROCKEN (Q)	0,25l	7,90
deutscher Qualitätswein		

GE TR Ä N K E

Weine VON OBERKIRCHER WINZER

 KLINGELBERGER RIESLING (Q)	0,25l	6,50
trocken – Qualitätswein		
 GRAUBURGUNDER (Q)	0,25l	6,50
trocken – Qualitätswein		
 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST (Q)	0,25l	6,50
halbtrocken – Qualitätswein		
 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN (Q)	0,25l	6,50
halbtrocken – Qualitätswein		



Biere VOM FASS

GE TR ÄN KE



PAULANER MÜNCHNER HELL ^(A) mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße	0,3l 0,5l	4,00 5,40
PAULANER ZWICKEL ^(A) goldgelbes Kellerbier, vollmundig- fruchtig, wenig Herbe, Hopfenaroma	0,3l 0,5l	4,00 5,50
FÜRSTENBERG PILS ^(A) Pilstypisch hopfenherb, spritzig, malzige Süße	0,3l 0,5l	4,00 5,40
FÜRSTENBERG NATURTRÜBES HELLES ^(A) milde Hopfung, süffig und nicht zu schwer Gold-gelbe Farbe und leichte Trübung	0,3l 0,5l	4,00 5,40
PAULANER HEFEWEIZEN ^(A) Ikone unter den Weißbieren, spritzige Milde, fruchtig	0,3l 0,5l	4,00 5,50
MAß BIER ^(A) Pils, Münchner Hell, Naturtrüb Hell, Radler, Russ	1l	9,50
RADLER-NATURTRÜB/ RUSS ^(A2) Fürstenberg Hell oder Paulaner Hefeweizen mit Zitronenlimonade	0,3l 0,5l	4,00 5,40
TEGERNSEER HELL ^(A2) mild, süß und erfrischend leicht säuerlich	0,3l 0,5l	4,00 5,50
AKTIONSBIER Wechselndes Bier, bitte fragen Sie unser Personal	0,5l	5,50
MAISEL & FRIENDS PALE ALE 5 verschiedene Hopfensorten sorgen für eine ausgewogene Harmonie von leichter Hopfenbittere und frischen, fruchtigen Aromen	0,3l 0,5l	4,00 5,60

Alkoholfreie BIERE

PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,0% ^(A) Naturtrüb, spritzig- frisch, kalorienarm	0,5l	5,30
FÜRSTENBERG PILSENER ALKOHOLFREI 0,0% ^(A) Hopfenherber Charakter, vollmundig	0,33l	3,80
HACKER PSCHORR NATURTRÜBES RADLER ALKOHOLFREI 0,5% ^(A) angenehm fruchtig-herber Geschmack	0,5l	5,30



FLASCHENBIERE

PAULANER WEISSBIER KRISTALLKLAR ^(A) Süß, fruchtig und frisch	0,5l	5,30
PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL ^(A) Naturtrüb, kräftig und kernig, leichte Note von Schokolade	0,5l	5,30
PAULANER SALVATOR DOPPELBOCK 7,9% ^(A) Kastanienbraun, malzig, leichte Hopfennote	0,5l	5,50
ALPIRSBACHER KLOSTER DUNKEL herbfeine Hopfenaromatik, leicht süße Röstmalznote von Karamell, gebrannten Nüssen und kandierten Früchten	0,5l	5,50

Heiße GETRÄNKE



HELLERSTEA®

TASSE KAFFEE ⁽⁹⁾	3,10
ESPRESSO ⁽⁹⁾	2,80
+ VANILLEEIS	1,50
DOPPELTER ESPRESSO ⁽⁹⁾	4,50
ESPRESSO MACCHIATO ⁽⁹⁾	3,00
CAPPUCCINO ^(9, C)	3,80
MILCHKAFFEE ^(9, C)	3,80
LATTE MACCHIATO ^(9, C)	3,80
BAILEYS LATTE ^(9, C)	4,90
Baileys, Espresso, Milch	
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ^(C)	3,50
HELLERSTEA	4,70
Rooibos Vanille, Nana Mint, Chamomile, Earl Grey, India Assam, Organic Herbs, China Jasmin	

Alle Kaffeezubereitungen auch
entkoffeiniert möglich



GE TR Ä N KE

Spirituosen WHISKY

JAMESON ^(A) 40% Irish Whiskey	4cl	5,50
JOHNNY WALKER Black ^(A) 40% Scotch Whisky 12 Jahre	4cl	5,80
GLENFIDDICH ^(A) 40% Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre	4cl	6,80
Single Malt Scotch Whisky 15 Jahre	4cl	7,80
KAVALAN ^(A) 57,1% Single Malt Whisky	4cl	14,00

RON MALECON ^{40%}
12 Jahre

HAVANA CLUB ^{40%}
3 Jahre



Spirituosen LIKÖRE / TEQUILAS

GE TR ÄN KE

OUZO	2cl	3,00
GRAPPA	2cl	3,50
JÄGERMEISTER 35%	2cl	2,80
BAILEYS AUF EIS (1,3,C,O) 19%	4cl	5,00
RAMAZZOTTI 30%	4cl	5,00
DON JULIO BLANCO TEQUILA 38%	2cl	4,00
DON JULIO REPOSADO TEQUILA 38%	2cl	4,00



Ausgewählte
GIN'S

ELEPHANT GIN 45%	4cl	8,50
Dry Gin, Deutschland/ Hamburg		
Dezente Wacholderbeeraromen mit leichten Klängen von Pinien ergeben ein komplexes, aber sehr sanftes Geschmackserlebnis, das blumig, würzig und fruchtig zu gleich ist.		
Genuss-Tipp: Goldberg Tonic Water & Apfelschnitz		12,00

Ausgewählte GIN'S

MONKEY 47 47%	4cl	7,90
Schwarzwald Dry Gin, Deutschland/ Schwarzwald		
Ein reiner Wacholderduft mit spritziger Zitrone und einem süßem, floralen Aroma. Harmonisch und balanciert ist der Gin doch sehr komplex.		
Genuss-Tipp: Fever Tree Tonic Water & Grapefruitscheibe		12,00
HENDRICK 'S 44%	4cl	8,00
Distilled Gin, Großbritannien/ Schottland, North Lanarkshire. Ein reiner, erfrischender Gin, der durch Rosenblätter, Gurken, Zitrusfrucht und Koriander sehr aromatisch ist.		
Genuss-Tipp: Thomas Henry Tonic Water & feine Gurkenscheiben		11,00
THE ILLUSIONIST 45%	4cl	11,50
Dry Gin, Deutschland/ München		
Weiche Aromen von Muskatblüte, Wacholder und Angelika, aber auch florale Noten von Lavendel und Rosmarin prägen neben den fruchtigen Nuancen frischer Zitrusfrüchte und Cranberries diesen Gin		
Genuss-Tipp: Schweppes Dry Tonic Water & Rosmarinzweig		13,00
Mr. CHURA ALCHEMY 49%	4cl	9,50
Mr. CHURA 40%	4cl	9,00
Dry Gin, Gurug/ Voivodina		
Premium Gin nach einem 100 Jahre alten Rezept. Branko Chura, der Erfinder dieses Gins war ein Globetrotter, der sich auf seiner Reise die Inspirationen für seinen Gin holte. Der Gin enthält über 13 Botanicals, die den Charakter seiner Weltreise widerspiegeln. Von Wladiwostok nach Yokohama, durch Europa bis Amerika, wo er in Chicago und Seattle als Auswanderer lebte.		
Genuss-Tipp:		13,00
Fever Tree Dry Tonic & Rosmarinzweig und Grapefruitscheibe		

Cocktails

MOJITO	9,00
Weißer Rum, brauner Rohrzucker, Soda, Limette, Minze	
BACARDI RAZZ MOJITO	9,00
Bacardi Razz, brauner Rohrzucker, Soda, Minze, Limette, Früchte	
STRAWBERRY MOJITO ⁽¹⁾	9,00
Weißer Rum, brauner Rohrzucker, Erdbeerpüree, Soda, Limette, Minze	
PINA COLADA ^(3, C)	9,00
Weißer Rum, Kokosnuss, Ananassaft, Sahne	
MOSCOW MULE ^(3, C)	9,00
Wodka, Limette, Ginger Beer	
SEX ON THE BEACH ^(1, 3, C)	9,00
Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Grenadine, Cranberry	
MAI TAI ⁽³⁾	9,00
Cointreau, brauner Rum, Mandel, Ananassaft, Orangensaft, Limette	
TEQUILA SUNRISE ⁽³⁾	9,00
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
LONG ISLAND ICED TEA ^(1, 3, 9)	10,00
Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Cola	
CAIPIRINHA	9,00
Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette	
ZOMBIE ^(1, 3)	9,00
Cointreau, brauner Rum, weißer Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	
BAILEYS COCONUT MILK	9,00
Baileys, Malibu, Triple Sec, Milch, Sahne	

GETRÄNKE

Mocktails

NOJITO ⁽¹⁾	7,50
Brauner Rohrzucker, Limette, Ginger Ale	
STRAWBERRY NOJITO ⁽¹⁾	7,50
Brauner Rohrzucker, Limette, Erdbeerpüree, Ginger Ale	
VIRGIN COLADA ^(1, 3, C)	7,00
Ananassaft, Sahne, Kokosnuss	
VIRGIN SUNRISE ^(1, 3)	7,00
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	

Prinz OBSTBRÄNDE

Seit 1886 aus den besten Rohstoffen gewonnen und mit viel Leidenschaft hergestellt.
Alle Obstbrände werden mehrmonatig im Holzfass gelagert
und bestechen durch intensive Fruchtnoten.

ALTE MARILLE ^{41%}	3,80
ALTE HASELNUSS ^{41%}	3,80
ALTE WILLIAMSBIERNE ^{41%}	3,80
ALTER BODENSEEAPFEL ^{41%}	3,80
ALTE ZWETSCHGE ^{41%}	3,80
ALTE WALDHIMBEERE ^{41%}	3,80
ALTE KIRSCHKE ^{41%}	3,80

Salate & VORSPEISEN

SP EI SE N

BEILAGENSALAT 	6,00
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Rohkoststreifen, Radieschen	
SALATSCHÜSSEL 	13,00
Blattsalat, Gurken, Tomaten, Rohkoststreifen, Radieschen	
wahlweise mit:	
- Hähnchenstreifen & Champignons	+ 6,00
- Backfischstreifen	+ 7,50
- Maultaschenstreifen	+ 6,00
SALATSCHÜSSEL MIT ZIEGENKÄSE, TRAUBEN UND WALNÜSSEN 	16,00
Romanasalat, blaue Weintrauben, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebel	
OBAZDA (A1,B,C,I,3,7) 	8,00
Essiggurke, rote Zwiebel, Bauernbrot	
+frische Brezel	2,00
VESPERPLATTE (A1,2,3,C,K,2,5) 	16,00
verschiedene Wurstsorten, Schmalz, Obazda	
Essiggurke, Bauernbrot und Brezel	
BOUILLABAISSSE (A,B,L)	8,50
provenzalische Fischsuppe mit Muscheln, Garnelen und Speisefisch	
CARPACCIO VOM SÜDTIROLER LANDSCHINKEN (C,G2)	12,00
Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse, Parmesan, Pesto, alter Balsamico	
WILDKRÄUTERSALAT	17,00
Wildkräuter, Hähnchen, Mango, Cherrytomaten, Zwiebeln	
1 PAAR WEISSWÜRSTE (A1,G,K,L)	9,00
Brezel, Süßer Senf	

Wirtshaus SCHMANKERL

FORELLE MÜLLERIN ART (A1,D)	21,50
Salzkartoffeln, Butter und Zitrone	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (A1,A2,A3)	28,00
vom Kalb, Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln	
GEBRATENE KALBSLEBER (C,L,A1)	22,00
Schmorzwiebel, Äpfel, Kartoffelpüree	
RAHMSCHWAMMERL (A1,B,C) 	14,00
Semmelknödel, Champignonragout	
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE (A1,B,C) 	14,00
Eierspätzle, Bergkäse, Gouda, Camembert	
Röstzwiebel	
+Speckwürfel	1,50
HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ZÜRICHART“ (A1,B,C,L)	19,00
Champignons, Rahmsoße, Spätzle	
TAGLIATELLE (A1,B,N,3) 	18,00
Wok Gemüse, Austernsauce, Sesamsamen	
+Hähnchenstreifen	5,00
ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE (A1,B,L)	15,00
Spiegelei, Bratensoße, Bratkartoffeln	
HAUSMACHER MAULTASCHEN (A1,B,L)	15,50
Schmelzzwiebeln, Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße	

Wirtshaus SCHMANKERL

OFENKARTOFFEL MIT SALATBOUQUET (C) ♡

Sour Cream, Blattsalat, Gurken, Tomaten, Rohkoststreifen, Radieschen

passend dazu:

- Hähnchenstreifen & Champignons
- Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika)

TIROLER GRÖSTL

Schweinebraten, Bratkartoffeln
Champignons, Zwiebel, Spiegelei

UNSERE HOMEMADE BURGER

WIRTSCHAUS BURGER (3,11,K,L)

220g medium gebratenes Rindfleisch, Irischer Cheddar, Bacon, Zwiebel, Salatherzen, Gurken, Tomate, BBQ Sauce

CRISPY CHICKEN BURGER (A1,B,C)

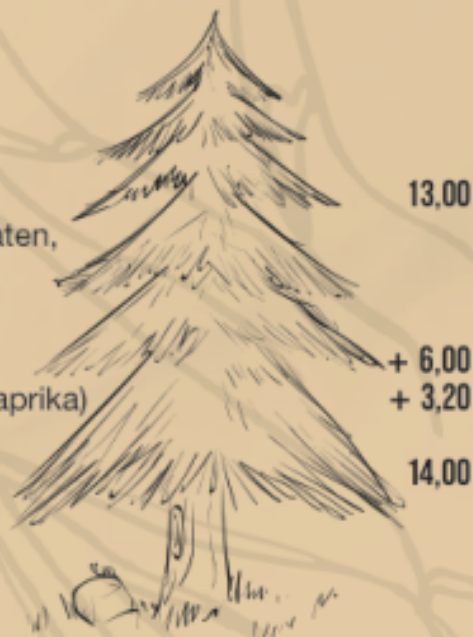
Buttermilchmarinierte Hähnchenbrust, Salat, Cheddar, Tomate, Gurke, Zwiebel, Burgersauce

VEGANER BURGER (3,11,A1,K,L) ♡

Süßkartoffel-Amaranth Bratling, Salatherzen, Gurken, Tomaten, Zwiebel, vegane Mayonnaise, dazu Pommes

BEILAGEN:

POMMES FRITES
SÜSSKARTOFFEL POMMES
MOZZARELLA STICKS



13,00

+ 6,00

+ 3,20

14,00

16,00

17,00

16,00

+ 1,50

+ 3,50

+ 3,50

SP EI SE N

Steaks vom GRILL

U.S. Striploin (300g)

hochwertiger, zarter und saftiger Schnitt aus dem Rücken des Rindes. Bekannt für seine ausgeprägte Marmorierung und den Fettrand, der für Intensiven Geschmack sorgt

36,00

Black Angus Rumpsteak (Argentinien)

Saftiges Steak aus dem Rücken des Black-Angus Rindes ohne Fettkante. Ein echter Klassiker für Steakliebhaber.

Ladys Cut:
(200g)

29,00

Classic Cut:
(300g)

33,00

Black Angus Entrecôte (300g)

Saftiges Steak aus der Hochrippe, feine Fettmarmorierung, kräftig im Geschmack mit dem typischen Fettauge.

35,00

Beilagen

BRATKARTOFFELN	3,00
POMMES FRITES	3,00
SWEET POTATO FRIES	4,00
OFENKARTOFFEL	4,00
MOZZARELLASTICKS	4,00

Saucen / Dips

PFEFFERSOSSE	1,50
SAUCE BEARNAISE	1,50
CHIMICHURRI	1,50
ZWIEBELSOSSE	1,50
KRÄUTERBUTTER	0,50
BBQ SAUCE	0,50



SP EI SE N

Derf & a SCHWEINSSCHNITZEL SEIN?

JÄGERSCHNITZEL (A1,A2,A3,B,C,K,L) Spätzle, Champignonrahmsoße	16,00
PFEFFERRAHRMSCHNITZEL (A1,A2,A3,B,C,K,L) Pommes Frites, Madagaskarpfeffer	16,00
BIRNE GORGONZOLA SCHNITZEL (A1,A2,B,C) Gorgonzolasoße, Birnenstücke, Pommes Frites	16,50
KNOBLAUCHSCHNITZEL (A1,A2,A3,B,C,K,L) Pommes Frites, frische Knoblauchrahmsoße	16,00
SPIEGELEI-SPECK SCHNITZEL (A1,A2,A3,B,C,K,L) Pommes Frites, Speck, Spiegelei, Bratensoße	16,50
DOPPELT LUST? Zusätzliches Schnitzel: 5,00€	
CORDON BLEU (3,13,A1,A2,A3,B,C,K,L) Schinken, Emmentaler, Pommes Frites	19,00



NOCH WAS

DAZU?

POMMES FRITES	4,00
BRATKARTOFFELN	4,00
EIN PAAR KARTOFFELKNÖDEL (A1,A2,A3)	4,50
SPÄTZLE (A1, A2, A3)	4,00
MOZZARELLASTICKS MIT KNOBLAUCHDIP	5,20
BREZEL (A1,I,3,7)	2,00
EXTRA SOSSE (L)	2,00

Was kleines FÜR DEN MAGEN

DEFTIGER WURSTSALAT (1,2,5,A1,B,K) würzige Marinade, Essiggurke, rote Zwiebel, Bauernbrot wahlweise mit: - Pommes oder Bratkartoffeln - Emmentaler Streifen	12,00 + 3,00 + 1,50
ELSÄSSER FLAMMKUCHEN (A1,C,2,3) würzige Creme, Speckwürfel, Zwiebel wahlweise mit: - geriebenem Gouda - Knoblauch	9,50 + 1,50 + 0,70
FLAMMKUCHEN CAPRESE (A1,C)  Tomatenschmand, Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola	10,00



WIR ZEIGEN ALLE SPIELE!



Far unsere KLEINEN GÄSTE

KINDERSCHNITZEL (A1,A2,A3,B,C)	7,80
Schweineschnitzel, Pommes Frites, Ketchup	
CHICKEN NUGGETS (A1,B,C,7)	6,90
panierte Hühnchenstücke mit Pommes Frites und Ketchup	
SPÄTZLE MIT BRATENSOSSE (A1,B,L)	4,50
PORTION POMMES FRITES MIT KETCHUP	4,00

Saße SÜNDEN

SORBETTO AL LIMONE (A5,16)
Zitronensorbet, Sekt, Minze

KAISERSCHMARRN (A1,B,C)
mit Apfelmus

SCHOKOLADENSOUFFLÉ (A1,C)
Vanilleeis, Sahne

EIS & SORBET (A1,C,N)
Vanille, Schokolade, Zitronensorbet,
Himbeersorbet, Maracujasorbet
+Sahne



7,90

9,00

8,00

je 2,00

0,30

SP EI SE N

Kennzeichnungspflichtige ZUSATZSTOFFE

- 1 - FARBSTOFF
- 2 - KONSERVIERUNGSMITTEL
- 3 - ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 - GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 - GESCHWEIFELT
- 6 - GESCHWÄRZT
- 7 - PHOSPHAT
- 8 - MILCHEIWEISS
- 9 - KOFFEINHALTIG
- 10 - CHININHALTIG
- 11 - SÜSSUNGSMITTEL
- 12 - PHENYLALANINQUELLE
- 13 - GEWACHST
- 14 - TAURIN

A = GLUTENHALTIGE GETREIDE: A1 WEIZEN, A2 ROGGEN, A3 GERSTE, A4 HAFER, A5 DINKEL

B = EIER

C = MILCH

D = FISCH

E = KREBSTIERE

F = WEICHTIERE

G = SCHALENFRÜCHTE: G1 MANDELN, G2 WALNÜSSE, G3 CASHEWNUSS, G4 PEKANNÜSSE, G5 PARANÜSSE, G6 PISTAZIEN, G7 MAKADAMIA

H = ERDNÜSSE

I = SESAMSAIEN

J = LUPINE

K = SENF

L = SELLERIE

N = SOJA

O = SCHWefeldioxid und Sulfid

Kennzeichnungen von ALLERGENEN

Alle angegebenen Preise sind in Euro inkl. 19% MWST.

KÜHNERS
WIRTSHAUS

