

Alte Wurzhütte

Roßkopfweg 1
83727 Spitzingsee
Tel. 0 80 26/60 68-0
Fax 0 80 26/60 68-100
www.alte-wurzhuetten.de
mail@alte-wurzhuetten.de

Liebe Gäste,

*wir freuen uns sehr das wir ihre Feier für sie, bei uns, ausrichten dürfen
und versuchen keinen Wunsch offen zu lassen....*

*Der Abend soll für sie und ihre Gäste ein ganz Besonderer werden und ihr
Wohl liegt uns besonders am Herzen.*

*Alle unsere Gerichte werden hausgemacht, frisch und mit Liebe für sie
zubereitet*

*Gerne sind wir ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke behilflich
– profitieren sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung.*

Viel Freude nun beim Aussuchen.

Wir sind für sie da....

Die Wirtsleute und das Wurzhüttenteam

Die Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

Alte Wurzhütte

Menüvorschläge

Vorspeisen Auswahl

Marinierter Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln, in Knoblauch gerösteten Weißbrotroutons und gehacktem Ei € 9,60

Roulade vom Hausgebeizten Lachs, gefüllt mit Frischkäse an Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dill-Dressing € 11,60

Pikanter Gurkensalat mit Matjestatar abgerundet von Äpfeln und Schalotten an Johghurt-Dill-Dip € 11,80

Würzig in Buchenrauch Luftgetrockneter Almschinken mit sautierten Pilzen, Wildkräutern und gerösteten Steinofenbrotschnitten € 11,90

Hausgemachter Kartoffelkäse und feiner Obazda, mit geräucherterm Lachsforellenfilet an Salatbouquet € 12,90

Alte Wurzhütte

Menüvorschläge

Suppen Auswahl

Strauchtomaten-Suppe mit Kräuterfrischkäse € 4,50

Klassische Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Weißbrotkrusteln € 4,80

*Rinderkraftbrühe mit luftigen Grießnockerln,
Schnittlauchpfannkuchen und würzigen Leberspätzle € 4,90*

*Altbayrische Brotsuppe mit feinen Kalbsbratnockerln
und angebräunten Zwiebelringen € 4,90*

Tafelspitzbrühe vom Weiderind mit Maultaschen € 6,50

*Dill-Rieslingschaumsuppe mit Rosmarinaroma
und zartem Lachsforellenfilet € 6,80*

Alte Wurzhütte

Menüvorschläge

Hauptgerichte Auswahl

Gemüsestrudel mit Ziegenkäse auf Kräutersauce € 8,90

Glacierter Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Apfelblaukraut € 14,40

¼ Bayrische Gutshofente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 12,80

Geschmorte Ochsenbackerl an Stampfkartoffeln mit Kräutersalat € 18,20

Kalbsrückenbraten mit Brezenknödel, Jägerkraut und gemischten Pilzen € 21,50

Klassisches „Coq au Vin“ mit Rosmarinkartoffeln € 15,20

Gefüllte Roulade vom Perlhuhn mit Steinpilzrisotto € 22,80

Gedämpfter Waller aus dem Gewürzsud mit Wurzelgemüse in Kardamombutter geschwenkt € 16,80

Kanadisches Zanderfilet auf feiner Kräutersauce mit Broccoliroschen, Alm-Butter Kartoffeln und angebräunten Mandeln € 18,90

Tegernsee-Fisch-Spieß von Edelfischen mit Oliven-Tomaten-Vinaigrette und Pommes Parisienne € 19,20

Alte Wurzhütte

Menüvorschläge

Dessert Auswahl

Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis und Schlagsahne € 5,80

Apfelkücherl im luftigen Teigmantel mit Vanilleeis und Schlagsahne € 5,80

Feines Wurzhütten-Biertiramisu € 5,90

Krokant-Eispraline auf Obstsalat mit Früchten der Saison € 5,90

Bayrisch Creme Nockerl auf Waldbeerspiegel mit Saisonfrüchten umlegt € 6,20

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Glas € 6,50