

Alte Wurzhütte

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

Liebe Gäste,
wir möchten Sie sehr herzlich in der
„**Alte Wurzhütte**“
begrüßen.

Das Gasthaus wurde 1720 errichtet. Zwischenzeitlich mehrfach umgebaut und renoviert, bietet es den geeigneten Rahmen für den verwöhnten Gast, der Entspannung und Erholung mit gut bürgerlicher Küche in angenehmer Umgebung sucht.

Gemütlichkeit in unserem Hause liegt uns sehr am Herzen.

Wohnen Sie in Einzel-, Doppel oder Mehrbettzimmern, die alle voll ausgestattet sind in der 3 * Klassifizierung.

Genießen Sie ein **reichhaltiges Frühstücksbüffet** mit Produkten des **Bio Gut Wallenburg**,

das Sie von 8:00 Uhr bis 10:00 Uhr mit einem **Panoramablick auf den Spitzingsee** und seine Berge einnehmen können.

Wir servieren Ihnen von 12:00 bis 21:00 Uhr durchgehend warme Speisen.

Unsere Gerichte werden aus **heimischen Produkten** hergestellt, die wir von der **Fischerei Tegernsee, Forstbetrieb Schliersee, Metzgerei Holnburger, Bio Gut Wallenburg** u.v.m. beziehen.

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Die Wirtsleut und das Wurzhüttenteam

Alte Wurzhütte



Aperitif

<i>Sherry dry 5cl</i>	€ 4,90
<i>Sherry medium 5cl</i>	€ 4,90
<i>Martini weiß/rot 5cl</i>	€ 4,90
<i>Campari Orange 4cl</i>	€ 5,70
<i>Campari Soda 4cl</i>	€ 5,70

Hausgemachte Suppen

<i>Leberspätzlesuppe</i>	€ 4,90
<i>Grießnockerlsuppe</i>	€ 4,90
<i>Pfannkuchensuppe</i>	€ 4,90
<i>Leberknödelsuppe</i>	€ 5,40

Für die „Schlanke Linie“

<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm dazu Kartoffeln</i>	€ 13,90
<i>Salatteller mit gerösteten Austernpilzen, Balsamicodressing und Baguette</i>	€ 12,90
<i>Salatteller mit Putenstreifen und Baguette</i>	€ 13,90

1. Mit Farbstoffen

8. Mit Süßstoffen

Alte Wurzhütte



Hauptgerichte

Aus der Pfanne:

<i>Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 9,80
<i>„Wurzhütten Gröstl“ Bratkartoffeln mit Wurst und Ei</i>	€ 10,90
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
<i>vom Schwein</i>	€ 14,80
<i>Vom Kalb</i>	€ 19,80
<i>Jägerschnitzel von der Pute mit Spätzle und Schwammerlsauce</i>	€ 15,40
<i>„Wurzhütten Toast“ Schweinefilet auf Toast mit Schwammerlsauce und Salatgarnitur</i>	€ 16,40
<i>„Holzknechtpfanderl“ 2 saftige Schweinenackensteaks mit Röstkartoffeln und Gemüse</i>	€ 16,40
<i>„Hüttenpfanderl“ (Rinderlende, Pute, Schwein) mit Speck und Schwammerlsauce dazu Spätzle</i>	€ 19,50
<i>Zwiebelrostbraten (von der Lende) mit Röstkartoffeln</i>	€ 22,80
<i>Rumpsteak (von der Lende) 200 gr. mit Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	€ 25,90
<i>Grillplatte (Rinderlende, Pute, Schwein), Pommes, Gemüse, Schwammerlsauce, reich garniert für zwei Personen</i>	€ 42,40
<i>Goldbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 14,90
<i>Zanderfilet in Mandelbutter gebraten und Petersilienkartoffeln</i>	€ 19,90
<i>Umbestellung Bratkartoffeln 1,- €</i>	

2. Mit Konservierungsstoffen

Alte Wurzhütte



Täglich frisch aus dem Ofen:

<i>Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat</i>	€ 12,80
<i>Wammerlkrustenbraten mit Knödel und Krautsalat</i>	€ 12,80
<i>½ Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat</i>	€ 13,90
<i>¼ Ente mit Knödel und Blaukraut</i>	€ 14,80
<i>Spitzingteller (Braten, Geflügel, Haxe) mit Bratkartoffeln und Gemüse</i>	€ 15,90
<i>Beilagensalat klein</i>	€ 4,50
<i>Beilagensalat groß</i>	€ 5,90

Kinder:

<i>Geißen Peter kleines Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes</i>	€ 6,50
<i>Hänsel und Gretel kleiner Schweinebraten mit Spätzle</i>	€ 6,40
<i>Pumuckl 1 Paar Wiener mit Pommes</i>	€ 5,80
<i>Biene Maja Spätzle mit Sauce</i>	€ 4,80
<i>Rumpelstilzchen Kartoffelknödel mit Bratensauce</i>	€ 4,80
<i>Rapunzel Pommes mit Ketchup</i>	€ 4,20
<i>Kapitain Blaubär Fischstäbchen mit Remouladen Sauce und Kartoffelsalat</i>	€ 6,80
<i>Sterntaler 3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus</i>	€ 6,10
<i>Eiszwerg Eine Kugel Eis mit Waffel und Sahne</i>	€ 2,90

Alte Wurzhütte



Vegetarisch:

<i>Rahmchampions mit Semmelknödel</i>	€ 10,90
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>	€ 11,90
<i>Spinatknödel mit Käsesauce</i>	€ 12,90

Dessert:

<i>Gemischtes Eis (Erdbeere, Schoko, Vanille) mit Waffel</i>	€ 5,80
<i>Germknödel mit Mohn & Zucker wahlweise mit zerlassener Butter oder Vanillesauce</i>	€ 6,60
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Topfenstrudel mit Vanillesauce</i>	€ 6,90
<i>Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,80
<i>Coupe Danmark (3 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokosauce)</i>	€ 7,90
<i>Bananensplit</i>	€ 6,90
<i>Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn mit oder ohne Rosinen dazu feines Apfelmus</i>	€ 9,80
<i>Port. Sahne</i>	€ 1,-

Alte Wurzlhütte



Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener „Classic“</i>	<i>(0,25l)</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Adelholzener „Still“</i>	<i>(0,25l)</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Adelholzener „Classic“ / „Still“</i>	<i>(0,7 l)</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Tafelwasser „vom Fass“</i>	<i>(0,5 l)</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Coca Cola</i> ^{1,2,6}	<i>(0,3 l)</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,2,6,8,9}	<i>(0,3 l)</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Fanta Orange</i> ¹	<i>(0,3 l)</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Spezi „Das Original“</i> ^{1,2,6}	<i>(0,5 l)</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Zitronenlimo</i>	<i>(0,5 l)</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>(0,5 l)</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>(0,5 l)</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>(0,5 l)</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Bitter Lemon</i> ⁷ / <i>Tonicwater</i> ⁷	<i>(0,2 l)</i>	<i>€ 3,30</i>

Säfte

<i>Orangensaft</i>	<i>(0,3 l)</i>	<i>€ 3.60</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>(0,3 l)</i>	<i>€ 3.60</i>
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>(0,3 l)</i>	<i>€ 3.60</i>
<i>1 Glas frische Buttermilch</i>	<i>(0,5 l)</i>	<i>€ 2.10</i>

Alte Wurzhütte



Biere von Paulaner



<i>Pils von der Flasche</i>	(0,33l)	€ 3,50
<i>Helles vom Fass</i>	(0,5l)	€ 3,60
<i>Kl. Helles vom Fass</i>	(0,3l)	€ 2,90
<i>Alkoholfreies Helles</i>	(0,5l)	€ 3,80
<i>Radler</i>	(0,5l)	€ 3,60
<i>Colabier</i> ^{1,2,6}	(0,5l)	€ 3,60
<i>Russ'n</i>	(0,5l)	€ 3,90
<i>Russ'n „alkoholfrei“</i>	(0,5l)	€ 4,10
<i>Dunkel von der Flasche</i>	(0,5l)	€ 3,90
<i>Salvator von der Flasche</i>	(0,5l)	€ 4,50
<i>Hefeweißbier vom Fass</i>	(0,5l)	€ 3,90
<i>Hefeweißbier „alkoholfrei“</i>	(0,5l)	€ 3,90
<i>Hefeweißbier „dunkel“</i>	(0,5l)	€ 3,90
<i>Hefeweißbier „leicht“</i>	(0,5l)	€ 3,90
<i>Colaweizen</i> ^{1,2,6}	(0,5l)	€ 3,90
<i>Goßbenmaß</i> ^{1,2,6}	(1,0l)	€ 12,50

Alte Wurzhütte



Fragen sie nach unserer Weinkarte

Offene Weine weiß 0,25l

2016 Silvaner QbA

Winzerkeller Sommerach, Franken, trocken
Mineralisch und fruchtig, süße Birne und knackige Äpfel,
ein Hauch von Wiesenkräutern und angenehmer Frische

7,20 €

2016 Riesling

Weingut Klaus Lotz, Mosel, trocken
elegante Frische und verspielte Fruchtaromen

6,90 €

2015 Weissburgunder Qualitätswein

Weingut Heitlinger, Baden, trocken
Saftiger und fruchtiger Burgunder mit feinherben Melonenduft

7,20 €

2016 Grüner Veltliner Landwein Erzeugerabfüllung

Weingut Maglock-Nagel, Kamptal, trocken
Gradlinig, verströmt in der Nase charmante Fruchtnoten,
pfeffrige Veltliner Würze mit feinen Zitrusnoten

5,90 €

Alte Wurzhütte



Offene Weine rosé/rot 0,25l

Roséwein

2016 Bardolino Chiaretto D.O.C.

Cantina di Custoza-Venetien, trocken

*feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, harmonisch und frisch
mit lebendigem, angenehmem Säure-Fruchtspiel*

6,90 €

Rotwein

2015 Edition St. Valentin Domina QbA

Winzerkeller Sommerach, Franken, trocken

*Reife vollmundige Früchte verbinden sich mit leichten Tanninen
und einer feinen Vanillenote, faszinierende Beerenaromen*

7,20 €

2015 Aulone Primitivo di Puglia IGP

San Giorgio, Apulien, trocken

Fruchtige Noten von Pflaumen und Kirschen, körperreich, sanft und ausbalanciert

6,90 €

2015 Porta Leoni Cabernet Sauvignon IGT

Cantina colli Vicentini, Venetien, trocken

Leichte Noten von roten Früchten, harmonisch, weich und vollmundig

6,20 €

2016 Blauer Zweigelt Landwein Erzeugerabfüllung

Weingut Maglock-Nagel, Kamptal, trocken

Leichter und fruchtbetonter Roter, nach Weichselfrucht mit angenehme Würze

6,20 €



Warme Getränke:

<i>Haferl Kaffee / koffeinfrei</i>	€ 3,90
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,10
<i>Milchkaffe</i>	€ 3,90
<i>Cappuccino</i>	€ 3,30
<i>Espresso</i>	€ 2,90
<i>Doppelter Espresso</i>	€ 4,30
<i>Haferl heiße Schokolade (mit Milch gemacht)</i>	€ 3,90
<i>Haferl „Russische Schokolade“</i>	€ 5,30
<i>Haferl Tee</i>	€ 3,80
<i>Haferl Tee mit Rum</i>	€ 4,90
<i>Haferl Grog</i>	€ 4,90
<i>Haferl „Jagatee“</i>	€ 4,90
<i>Haferl Glühwein</i>	€ 4,40
<i>„Heißer Bock“ (Kräuterlikörpunsch)</i>	€ 4,90



Alte Wurzhütte



HPH's *Bockfieber*

Entdecke den Jäger in Dir

Kräuterlikör oder Nusslikör

Perfekte Destillationskunst durch Mazeration und Destillation



Obstler	2cl	€ 3,40
Williamsbirne	2cl	€ 3,80
Williams mit Birne	2cl	€ 4,60
Enzian	2cl	€ 3,40
Himbeergeist	2cl	€ 3,30
Kirschwasser	2cl	€ 3,30
Grappa	2cl	€ 4,10
Jack Daniels	2cl	€ 4,90
Ballantines	2cl	€ 4,90
Glenfiddich Malt	2cl	€ 5,20
Wodka Absolut	2cl	€ 3,40

Original Bockfieber:

Kräuterlikör	2cl	€ 3,90
Nusslikör	2cl	€ 3,90

Remy Martin	2cl	€ 6,80
Ramazotti	2cl	€ 3,10
Jägermeister	2cl	€ 2,80
Underberg	2cl	€ 4,80
Averna	2cl	€ 3,40
Fernet Branca	2cl	€ 3,40
Rum	2cl	€ 3,40
Tequilla	2cl	€ 3,90
Baileys	2cl	€ 3,90

Longdrink

Whiskey Cola	4cl	€ 7,80
Wodka Cola	4cl	€ 7,80
Wodka Lemon	4cl	€ 7,80
Wodka Tonic	4cl	€ 7,80
Bacardi Cola	4cl	€ 7,80
Gin Tonic	4cl	€ 7,80

Edelbrände

Schlehenbrand	2cl	€ 6,50
Holzfassobstler	2cl	€ 3,90
Marillenbrand	2cl	€ 5,60
Schlehenliqueur	2cl	€ 5,40
Mirabellenliqueur	2cl	€ 5,20
Williamsliqueur	2cl	€ 5,20

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 6 koffeinhaltig,
7 chininhaltig

Original Schlierseer Whisky

Slyrs Bavarian Malt Whisky	2cl	€ 6,90
Slyrs Whisky Likör	2cl	€ 5,60