

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass 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.

Wir empfehlen eine Auswahl zwischen 2 Vorspeisen,  
3 Hauptgerichten und 2 Desserts.

Viel Freude nun beim Aussuchen.

Die Wirtsleut und die Wurzhüttenfamilie

Die Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

## Menüvorschläge



## Vorspeisen Auswahl

**Marinierter Feldsalat** mit gebratenen Speckwürfeln, in Knoblauch gerösteten Weißbrotcroustons und gehacktem Ei  
(gerne auch vegan ohne Speck und Ei)

€ 12,80

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

€ 16,60

**Auberginen-Tomatentartar** auf Reispapierchip (vegan)

€ 12,80

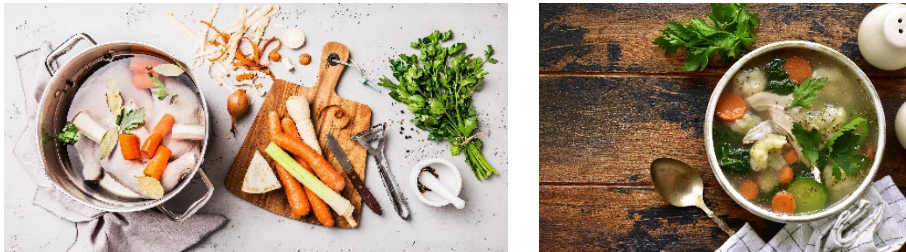
Würzig in Buchenrauch **Luftgetrockneter Almschinken** mit sautierten Pilzen, Wildkräutern und gerösteten Steinofenbrotschnitten

€ 16,60

**Roast Beef Salat** mit frittiertem Rucola und Parmesanspänen

€ 17,90

## Menüvorschläge



## Suppen Auswahl

**Tafelspitzbrühe** mit luftigen Grießnockerln,  
Schnittlauchpfannkuchen und würzigen Leberspätzle  
€ 6,20

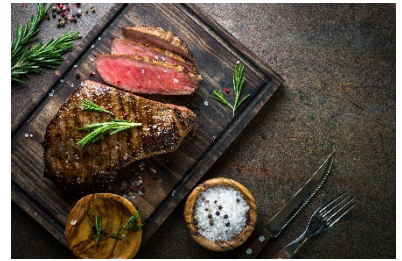
**Strauchtomaten-Suppe** mit Kräuterfrischkäse  
(gerne auch vegan ohne Kräuterfrischkäse)  
€ 6,50

**Klassische Kartoffelcremesuppe** mit gerösteten Weißbrotkrusteln  
€ 7,50

**Süßkartoffel-Mango-Suppe** mit Gemüsechips  
(vegan)  
€ 7,50

**Parmesancremesuppe** mit Almspreck-Grissini  
€ 6,80

## Menüvorschläge



## Hauptgerichte Auswahl

**Süßkartoffel-Kürbis-Gemüse Ragout** mit Basmatireis (vegan)

€ 16,90

**Glacierter Spanferkelbraten** in Dunkelbiersauce  
mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

€ 19,80

**¼ Bayrische Gutshofente** mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

€ 20,80

**Geschmorte Ochsenbackerl** an Stampfkartoffeln mit Kräutersalat

€ 23,20

**Kalbsrückenbraten** mit Brezenknödel, Jägerkraut und gemischten Pilzen

€ 27,50

**Sesamhähnchen** mit Avocadocreme, Kartoffelwedges und Kräuterdip

€ 20,80

**Zanderfilet** auf feiner Kräutersauce mit Broccoliröschen, Alm-Butter  
Kartoffeln und angebräunten Mandeln

€ 26,50

**Schliersee-Fisch-Spieß** von Edelfischen mit Rote Beete Risotto

€ 26,20

## Menüvorschläge



## Dessert Auswahl

**Creme Catalana** mit Saisonfrüchten  
€ 6,80

**Apfelkücherl** im luftigen Teigmantel mit Vanilleeis und Schlagsahne  
€ 9,80

**Krokant-Eispraline** auf Obstsalat mit Früchten der Saison  
€ 8,70

**Duett von weißem und schwarzem Schokomousse**  
mit frischen Beeren  
€ 7,90

**Karamelisierter Kaiserschmarrn** im Raindl serviert  
€ 7,80

*Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Weinauswahl zu Ihrem Menü behilflich.*



♥ *Rotwand Büffet* ♥

*Kalt :*

*Speckkrautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat und gem. Blattsalate, Hendl-Haxn, Bayrische Käseauswahl, gegrilltes Saisongemüse, Tomaten-Mozzarella und Brotauswahl*

*Warm :*

*Gutshofente, Schweinebraten, Süßkartoffel-Kürbis Gemüse Ragout*

*Beilagen:*

*Apfelblaukraut, Basmatireis, Kartoffel- und Semmelknödel*

*Dessert :*

*Karamellisierter Kaiserschmarrn und Duett von weißem und schwarzem Schokomousse*

*Preis pro Person € 39,50*

ALTE  
WURZHÜTTE  
SPITZINGSEE  ANNO 1720



♥ *Wendelstein Büffet* ♥

*Kalt :*

*Geräucherter Almschinken mit Melone, Tomaten-Mozzarella und Basilikum, Vitello Tonnato und Anti Pasti vom Grill*

*Warm :*

*Gemüsebällchen in Tomatensauce, Coq au Vin, Zanderfilet*

*Beilagen:*

*Reis, Rosmarinkartoffeln und Brokkoli*

*Dessert :*

*Frischer Obstsalat und  
Vanille-Mascarpone-Panna Cotta mit Saisonfrüchten*

*Preis pro Person €            47,90*



## ♥ Jägerkamp Büffel ♥

*Kalt :*

*Matjestatar mit Äpfel und Schalotten, gefüllte Champignons, gem. Blattsalate, Roastbeef mit Sauce Remoulade und gegrillte Garnelen in Kräutermarinade*

*Warm :*

*Boeuf Stroganoff, gebratene Lammhaxerl und Tafelspitz mit Meerrettichsauce*

*Beilagen:*

*Schwenkkartoffeln, Butterbohnen und Reis*

*Dessert :*

*Hausgemachte Apfelkücherl, Creme Catalana und gemischtes Käsebrett mit ofenfrischer Brotauswahl und Feigensenf*

*Preis pro Person €*

*54,50*