

Gerne können Sie ab 20.00 €
bei uns mit Karte bezahlen

W-LAN: Spitzingsee1720

ALTE WURZHÜTTE

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

DER



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 Wirtsleut und das Wurzhütten team

Die Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

ALTE WURZHÜTTE

MENÜVORSCHLÄGE

KÜCHENZEITEN II UHR - 2I UHR



Suppenauswahl Vorspeisenauswahl

MARINIERTER FELDSALAT	12.80
mit gebratenen Speckwürfeln, in Knoblauch gerösteten Weißbrot-Croutons und gehacktem Ei	
ROULADE VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS	16.60
gefüllt mit Frischkäse an Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dill-Dressing	
AUBERGINEN-TOMATENTARTAR	13.80
auf Reispapierchip (vegan)	
WÜRZIG IN BUCHENRAUCH	16.60
LUFTGETROCKNETER ALMSCHINKEN	
mit sautierten Pilzen, Wildkräutern und gerösteten Steinofenbrotschnitten	
ROAST BEEF SALAT	17.90
mit frittiertem Rucola und Parmesanspänen	
FEINE TAFELSPITZBRÜHE	7.50
mit geräuchertem Lachsforellenfilet an Salatbouquet	
STRAUCHTOMATENSUPPE	7.90
mit Kräuterfrischkäse (gerne auch vegan ohne Kräuterfrischkäse)	
KLASSISCHE KARTOFFELCREMESUPPE	8.50
mit gerösteten Weißbrotkrusteln	
SÜSSKARTOFFEL-MANGO-SUPPE	8,50
mit Gemüsechips	
PARMESANCREMESUPPE	7.80
(Höhlenkäserei Sebi) mit Almspeck-Grissini	

ALTE WURZHÜTTE

MENÜVORSCHLÄGE

KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR



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 Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	20.80
GESCHMORTE OCHSENBACKERL an Stampfkartoffeln mit Kräutersalat	23.20
KALBSRÜCKENBRATEN mit Brezenknödel, Jägerkraut und gemischten Pilzen	27.50
SESAMHÄHNCHEN mit Avocadocreame, Kartoffelwedges und Kräuterdip	20.80
ZANDERFILET GEBRATEN auf feiner Kräutersauce mit Broccoliröschen, Alm-Butter Kartoffeln und angebräunten Mandeln	26.80
EDEL-FISCH-SPIESS von den Schlierseer Fischerbuam mit Rote-Bete-Risotto	26.80

ALTE WURZHÜTTE

SPEISEKARTE



KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR

Dessert Auswahl

CREME CATALANA	7.50
mit frischen Früchten der Saison	
KROKANT-EISPRALINE	9.70
auf Obstsalat mit Früchten der Saison	
DUETT VON WEISSEM UND SCHWARZEM SCHOKOMOUSSE	8.90
mit frischen Beeren	
HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL	9.80
mit luftiger Zucker-Zimt Panade dazu Vanilleeis und Sahne	
HAUSGEMACHTER KAREMELLISIERTER KAISERSCHMARRN	7.80
mit oder ohne Rosinen dazu feines Apfelmus (kleine Portion)	

UNSERE DIGESTIV-EMPFEHLUNG

HPH'S BOCKFIEBER 2CL

FEINE LIKÖRE
4.50

EDLE BRÄNDE
6.50



♥ *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



♥ 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

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