

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

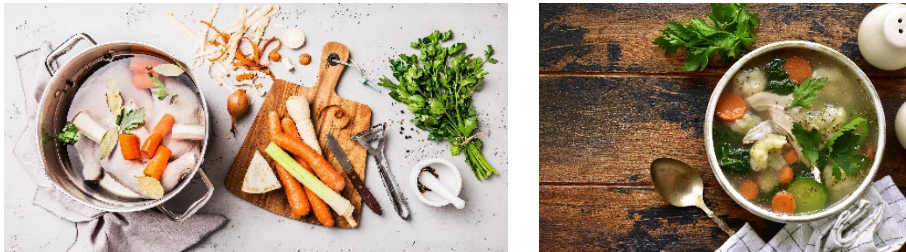
Würzig in Buchenrauch **Luftgetrockneter Almschinken** mit sautierten Pilzen, Wildkräutern und gerösteten Steinofenbrotschnitten

€ 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

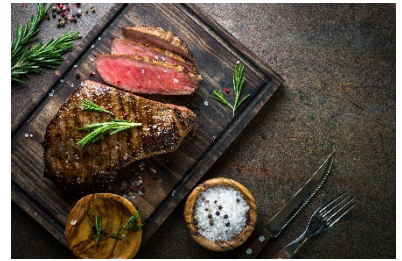
Strauchtomaten-Suppe mit Kräuterfrischkäse
(gerne auch vegan ohne Kräuterfrischkäse)
€ 6,50

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 Avocado-creme, Kartoffelwedges und Kräuter dip

€ 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

Crema 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.