

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

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

MENÜVORSCHLÄGE

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 KARAMELLISIERTER 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