

ALTE WURZHÜTTE

MENÜVORSCHLÄGE

KÜCHENZEITEN 11 UHR - 12 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 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

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 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