

Gerne können Sie ab 20.00 €
bei uns mit Karte bezahlen

W-LAN: Spitzingsee1720

ALTE WURZHÜTTE

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

WIR MÖCHTEN EUCH SEHR HERZLICH
IN DER



BEGRÜSSEN



Das Gasthaus wurde im Jahr 1720 erbaut und hat seitdem zahlreiche Umbauten und Renovierungen erfahren. Es bietet eine einladende Atmosphäre für anspruchsvolle Gäste. Unsere mehrfach prämierte Küche hält für jeden Geschmack etwas bereit.

Übernachten Sie in unserem 4... Sterne Hotel, wo Sie aus verschiedenen Zimmerkategorien wählen können, oder genießen Sie den Aufenthalt in einer unserer traumhaften Suiten mit Blick auf den See.

Starten Sie Ihren Tag mit einem abwechslungsreichen Frühstücksbuffet, das Ihnen einen einzigartigen Panoramablick auf den Spitzingsee und die umliegenden Berge aus unserem Almbistro Lissy's bietet.

In den Wurzhüttenstuben verwöhnen wir Sie täglich mit warmen Speisen von 11.00 bis 21.00 Uhr.

Fragen Sie auch nach unserem BBQ-Angebot in den Sommermonaten für Gruppen ab 20 Personen.

Wir legen großen Wert auf regionale Produkte, wie beispielsweise frischen Fisch von der Fischerei Schliersee, Bioprodukte vom Biogut Wallenburg und Wild von den Staatsforsten Schliersee-Spitzingsee, die täglich mit viel Sorgfalt und Liebe für Sie ausgewählt und zubereitet werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Schön dass Ihr da seid.

Eure Wurzhüttenfamilie

ALTE WURZHÜTTE

SPEISEKARTE



KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR

Vorspeise

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE

9.80

Pikanter Obazda, Griebenschmalz und feiner Frischkäse
mit Vinschgerl im „Schüsslerl“ serviert

FEINE TAFELSPITZBRÜHE

6.20

Einlagen zur Wahl: Leberspätzle, Grießnockerl oder Pfannkuchen

TOMATENSUPPE

6.50

mit Kräuterfrischkäse

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

9.50

in der Terrine serviert mit Hausbrot

GROSSER GEMISCHTER SALAT

12.90

mit frischen Früchten und Baguette

MIT GERÖSTETEN AUSTERNPILZEN

17.50

MIT MARINIERTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN

17.90

MIT FETA

17.80

MATJESFILET "HAUSFRAUEN ART"

15.90

mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu servieren wir
Salzkartoffeln

PIKANTES THAI CURRY

19.80

vom Hähnchen, mit Wokgemüse und Basmatireis
(gerne auch Vegan ohne Hähnchen)

Leichtes & Feines

ALTE WURZHÜTTE

SPEISEKARTE



KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR

GROSSER GEMISCHTER SALAT 19.80

mit geräucherter Forelle und frischem Baguette

SAIBLING "MATJES ART" 16,90

mit Apfel-Gurkenmarinade und Petersilienkartoffeln

FANGFRISCHER BACHSAIBLING 28.90

im Ganzen gebraten mit Zitronenpesto und Petersilienkartoffeln

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE 14.90

mit Röstzwiebeln serviert
(Käse aus der Höhlenkäserei Plangger-Sebi)

ROTE BEETE PUFFER 14.90

auf Salatbuquet (vegan)

SPINATKNÖDEL 17.90

mit Gorgonzolasauce
(Käse aus der Höhlenkäserei Plangger - Sebi)

*Von unsere Schlierseeen
Fischerbuan*

Vegetarisch

ALTE WURZHÜTTE

SPEISEKARTE



KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR

TAFELSPITZ 22.90

auf Gemüsebett mit feiner Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 26.80

vom Kalb mit Pommes Frites

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN 17.90

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat

ZWIEBELROSTBRATEN 29.90

v. d. Lende Maredo mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

1/4 OFENFRISCHE BAUERNENTE 20.80

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

WURZHÜTTEN CORDON BLEU 24.80

Bayerisches Hähnchen-Cordon-Bleu mit Brezenpanade, Obazda, Pommes und Kräuterdip

GEGRILLTE GANZE SCHWEINSHAXE 31.50

NUR AUF VORBESTELLUNG (ca. 1,5 kg)
mit Dunkelbiersauce dazu hausgemachte Kartoffelknödel und Krautsalat

Unsere Klassiker

ALTE WURZHÜTTE

DESSERTS



KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR

Das i-Düpfen!

GEMISCHTES EIS	8.90
Erdbeere, Schoko & Vanille	
GERMKNÖDEL	9.60
mit Vanillesauce oder Butter	
APFELSTRUDEL	8.90
mit Vanilleeis und Sahne	
TOPFENSTRUDEL	9.50
mit Vanillesauce	
HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL	9.80
mit Zucker-Zimt Panade dazu Vanilleeis und Sahne	
HAUSGEMACHTER KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN	14.50
mit oder ohne Rosinen dazu feines Apfelmus	

UNSERE DIGESTIV-EMPFEHLUNG

HPH'S BOCKFIEBER 2CL

FEINE LIKÖRE
4.50

EDLE BRÄNDE
6.50


ALTE WURZHÜTTE



GETRÄNKEKARTE

WASSER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alkoholfreier Genuss

HAUSEIGENES TAFELWASSER	0,5l / 1,0l	3.90 / 7.40
ADELHOLZENER CLASSIC/STILL	0,25l / 0,7l	4.20 / 8.90
COCA-COLA / ZERO / FANTA	0,3l	3.90
SPEZI / ZITRONENLIMO	0,5l	4.50
SÄFTE	0,3l	
Apfel / Orange / Johannisbeere		4.50
Marille / Mango		4.80
 BIO-RHABARBERSCHORLE	0,5l	5.50
SAFTSCHORLE	0,5l	
Apfel / Orange / Johannisbeere		4.80
Marille / Mango		5.20

ALTE WURZHÜTTE
ALTE GETRÄNKEKARTE
LEICHT, MIT UND OHNE...



Bierfassiken

AUGUSTINER HELLES VOM FASS	4.80 / 3,80
0.5l / 0.33l	
AUGUSTINER RADLER	4.80
0.5l	
AUGUSTINER DUNKEL	4.80
0.5l	
AUGUSTINER WEISSBIER	5.20
0,5l	
AUGUSTINER ALKOHOLFREI	4.90
0,5l	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER (ALKOHOLFREI)	5.20
0,5l	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL	5.20
0.5l	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER LEICHT	5,20
0,5l	
AUGUSTINER PILS	4,60
0,33l	

GETRÄNKEKARTE

WEISS-, ROSÉ- UND ROTWEIN 0.2L



Offene Weine

WEISS

GRÜNER VELTLINER LANDWEIN 6.90

Weingut Maglock-Nagel, Kamptal, trocken Gradlinig, verströmt in der Nase charmante Fruchtnoten, pfeffrige Veltliner Würze mit feinen Zitrusnoten

SILVANER QBA 8.20

SSommeracher, Franken, trocken
Frisch schlank und vom Muschelkalk geprägt, Aromen von Williams-Birne und Apfel abgerundet mit einer einen fruchtigen Säure

RIESLING 7.90

Weingut Winzergen. Kallstadt, Pfalz, trocken
elegante Frische und verspielte Fruchtaromen von Pfirsich und Mango

WEISSBURGUNDER QUALITÄTSWEIN 8.20

Weingut Vier Jahreszeiten, Pfalz, trocken
Saftiger und fruchtiger Burgunder mit feinherbem Melonenduft

ROSE

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. 8.90

Cantina di Castelnuovo del Garda., Denominazione O.C. trocken
feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, harmonisch und frisch mit lebendigem, angenehmem Säure-Fruchtspiel

ROT

BLAUER ZWEIGELT LANDWEIN 6,90

Weingut Maglock-Nagel, Kamptal, trocken Leichter und fruchtbetonter Roter, nach Weichselfrucht mit angenehmer Würze

MERLOT DEL GARDA 7.20

Denominazione O.C. Cantina di Castelnuovo del Garda
Rubinrot, intensive Duftnoten von roten Früchten, angenehm harmonisch abgerundet

PRIMITIVO SALENTO IGP 8.90

Indicazione Geografica Protetta Cantina di Sandonaci
tiefes Rubinrot, Aromen von Sauerkirsche, Gewürzen und Trüffel, samtig mit ausgezeichneter Struktur

ALTE WURZHÜTTE

GETRÄNKEKARTE

HEISS UND GUT



Kaffee der Klosterei Dingylen

HAFERL KAFFEE	4.20
LATTE MACCHIATO	4.20
MILCHKAFFEE	4.10
CAPPUCCINO	3.90
ESPRESSO	3.20
DOPPELTER ESPRESSO	5.30
HAFERL HEISSE SCHOKOLADE	5.20
Schokoladendrops - Vollmilch, Zartbitter oder Weiße Schokolade	

TEESPEZIALITÄTEN

HAFERL TEE	3.90
fragen Sie gerne nach unserer feinen Selektion	
HAFERL TEE MIT RUM	5.10
HAFERL "HEISSER BOCK"	5.10
unser hausgemachter Kräuterlikörpunsch	

ALTE WURZHÜTTE
GETRÄNKEKARTE
SPIRITUOSEN 2CL



Edle Spirituosen und Liköre

ORIGINAL BOCKFIEBER BRAND	6.50
Edle Nuss, Sauerkisch, Kräuter, Alte Pflaume, Kaffee	
ORIGINAL BOCKFIEBERLIKÖR	4.50
Edle Nuss, Sauerkisch, Kräuter, Alte Pflaume, Kaffee	
ORIGINAL "WURZHÜTTENBOCK"	4.50
brennend im Kacherl serviert	
OBSTLER	3.60
(Hörmann)	
ENZIAN	3,60
(Hörmann)	
WILLIAMSBIERNE	3.90
MARILLENBRAND	5.60
(Weingut Brolli)	
BIO MOOR GIN	6.50
Gin aus Kolbermoor	
MOOR WHISKY	6.50
MOOR RUM	6.50
MOORDESTILLERIE BIENE	4.50
Honig-Williamslikör	
OIDE BIRN	6.50