

*Liebe Gäste,*

*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 Wirtsleute und das Wurzhüttenteam*

*Die Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.*

## Menüvorschläge



## Vorspeisen Auswahl

*Marinierter Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln, in Knoblauch gerösteten Weißbrotroutons und gehacktem Ei € 10,80*

*Roulade vom Hausgebeizten Lachs, gefüllt mit Frischkäse an Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dill-Dressing € 14,60*

*Pikanter Gurkensalat mit Matjestatar abgerundet von Äpfeln und Schalotten an Johghurt-Dill-Dip € 14,90*

*Würzig in Buchenrauch Luftgetrockneter Almschinken mit sautierten Pilzen, Wildkräutern und gerösteten Steinofenbrotschnitten € 14,60*

*Hausgemachter Kartoffelkäse und feiner Obazda, mit geräuchertem Lachsforellenfilet an Salatbouquet € 15,90*

## Menüvorschläge



### Suppen Auswahl

**Tafelspitzbrühe** mit luftigen Grießnockerln,  
Schnittlauchpfannkuchen und würzigen Leberspätzle € 5,90

**Strauchtomaten-Suppe** mit Kräuterfrischkäse € 6,50

Klassische **Kartoffelcremesuppe** mit gerösteten Weißbrotkrusteln € 6,50

**Altbayrische Brotsuppe** mit feinen Kalbsbratnockerln und angebräunten  
Zwiebelringen € 6,90

**Tafelspitzbrühe** vom Weiderind mit Maultaschen € 7,50

**Dill-Rieslingschaumsuppe** mit Rosmarinaroma  
und zartem Lachsforellenfilet € 7,90

## Menüvorschläge



## Hauptgerichte Auswahl

**Gemüselasagne mit Ziegenkäse auf Kräutersauce € 13,80**

\*\*\*

**Glacierter Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Apfelblaukraut € 16,90**

**¼ Bayrische Gutshofente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 18,80**

**Geschmorte Ochsenbackerl an Stampfkartoffeln mit Kräutersalat € 21,20**

**Kalbsrückenbraten mit Brezenknödel, Jägerkraut und gemischten Pilzen € 26,50**

\*\*\*

**Klassisches „Coq au Vin“ mit Rosmarinkartoffeln € 22,50**

**Perlhuhnbrust auf Ratatouille und Steinpilzrisotto € 26,80**

\*\*\*

**Gedämpfter Waller aus dem Gewürzsud mit  
Wurzelgemüse in Kardamombutter geschwenkt € 21,80**

**Kanadisches Zanderfilet auf feiner Kräutersauce mit Broccoliröschen, Alm-Butter  
Kartoffeln und angebräunten Mandeln € 22,50**

**Schliersee-Fisch-Spieß von Edelfischen mit Oliven-Tomaten-Vinaigrette und  
Pommes Parisienne € 23,20**

## Menüvorschläge



## Dessert Auswahl

**Apfelstrudel** mit cremigem Vanilleeis und Schlagsahne € 8,90

**Apfelkücherl** im luftigen Teigmantel mit Vanilleeis und Schlagsahne € 8,90

Feines **Wurzhütten-Biertiramisu** € 8,90

**Krokant-Eispraline** auf Obstsalat mit Früchten der Saison € 7,80

**Bayrisch Creme Nockerl** auf Waldbeerspiegel  
mit Saisonfrüchten umlegt € 8,50

**Schwarzwälder-Kirsch-Dessert** im Glas € 8,90

*Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Weinauswahl zu Ihrem Menü behilflich.*