

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 Wurzhüttenteam

Die Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

ALTE WURZHÜTTE

MENÜVORSCHLÄGE

KÜCHENZEITEN 11 UHR - 12 UHR



Suppenauswahl Vorspeisenauswahl

MARINIERTER FELDSALAT 13.80

mit gebratenen Speckwürfeln, in Knoblauch gerösteten Weißbrot-Croutons und gehacktem Ei

ROULADE VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS 18.90

gefüllt mit Frischkäse an Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dill-Dressing

AUBERGINEN-TOMATENTARTAR 15.80

auf Reispapierchip (vegan)

WÜRZIG IN BUCHENRAUCH 19.90

LUFTGETROCKNETER ALMSCHINKEN

mit sautierten Pilzen, Wildkräutern und gerösteten Steinofenbrotschnitten

ROAST BEEF SALAT 21.50

mit frittiertem Rucola und Parmesanspänen

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI 10.80

mit geräuchertem Lachsforellenfilet an Salatbouquet

STRAUCHTOMATENSUPPE 7.50

mit Kräuterfrischkäse
(gerne auch vegan ohne Kräuterfrischkäse)

KLASSISCHE KARTOFFELCREMESUPPE 9.80

mit gerösteten Weißbrotkrusteln

SÜSSKARTOFFEL-MANGO-SUPPE 9.80

mit Gemüsechips

PARMESANCREMESUPPE 10.80

(Höhlenkäserei Sebi) mit Almspeck-Grissini

ALTE WURZHÜTTE

MENÜVORSCHLÄGE

KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR



Hauptgerichte Auswahl

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-GEMÜSE RAGOUT mit Basmatireis (vegan)	18.90
GLACIERTER SPANFERKELBRATEN in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	21.80
¼ BAYRISCHE GUTSHOFENTE mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	22.80
GESCHMORTE OCHSENBACKERL an Stampfkartoffeln mit Kräutersalat	26.20
KALBSRÜCKENBRATEN mit Brezenknödel, Jägerkraut und gemischten Pilzen	29.80
SESAMHÄHNCHEN mit Avocadocreme, Kartoffelwedges und Kräuterdip	23.80
ZANDERFILET GEBRATEN auf feiner Kräutersauce mit Broccoliröschen, Alm-Butter Kartoffeln und angebräunten Mandeln	29.80
EDEL-FISCH-SPIESS von den Schlierseer Fischerbuam mit Rote-Bete-Risotto	31.80

ALTE WURZHÜTTE

MENÜVORSCHLÄGE

KÜCHENZEITEN 11 UHR - 12 UHR



Dessert Auswahl

CREME CATALANA	9.50
mit frischen Früchten der Saison	
KROKANT-EISPRALINE	11.70
auf Obstsalat mit Früchten der Saison	
DUETT VON WEISSEM UND SCHWARZEM SCHOKOMOUSSE	11.90
mit frischen Beeren	
HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL	10.50
mit luftiger Zucker-Zimt Panade dazu Vanilleeis und Sahne	
HAUSGEMACHTER KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN	10.80
mit oder ohne Rosinen dazu feines Apfelmus (kleine Portion)	

UNSERE DIGESTIV-EMPFEHLUNG

HPH'S BOCKFIEBER 2CL

FEINE LIKÖRE
4.50

EDLE BRÄNDE
6.50