

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 seit dem 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 Sie da sind.

Ihre Wurzhüttenfamilie

ALTE WURZHÜTTE
SPEISEKARTE
KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR



Vorspeise
Leichtes & Feines

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE	10.50
Pikanter Obazda, Griebenschmalz und feiner Frischkäse mit Hausbrot im „Schüsslerl“ serviert	
FEINE TAFELSPITZBRÜHE	7.20
Einlagen zur Wahl: Leberspätzle, Grießnockerl oder Pfannkuchen	
TOMATENSUPPE	7.50
mit Kräuterfrischkäse	
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE	12.80
in der Terrine serviert mit Hausbrot	
SPECKKNÖDELSUPPE	9,80
in feiner Tafelspitzbrühe	
KLEINER BEILAGENSALAT	7.50
GROSSER GEMISCHTER SALAT	14.90
mit frischen Früchten und Baguette	
MIT GERÖSTETEN AUSTERNPILZEN	19.90
MIT MARINIERTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN	20,50
MIT FETA	19.90
PIKANTES THAI CURRY	22.50
vom Hähnchen, mit Wokgemüse und Basmatireis (gerne auch Vegan ohne Hähnchen 17,80)	

ALTE WURZHÜTTE
SPEISEKARTE
KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR



Von unsere Schlierseer
Fischerbua

GROSSER GEMISCHTER SALAT 21.50

mit geräucherter Forelle und frischem Baguette

SAIBLING "MATJES ART" 18.90

mit Apfel-Gurkenmarinade und Petersilienkartoffeln

FANGFRISCHER BACHSAIBLING 31.50

im **Ganzen gebraten** mit Zitronenpesto und Petersilienkartoffeln

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE 17.80

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

ROTE BEETE PUFFER 17.90

auf Salatbuquet (vegan)

SPINATKNÖDEL 18.90

mit Gorgonzolasauce
(Käse aus der Höhlenkäserei Plangger - Sebi)

Vegetarisch

ALTE WURZHÜTTE
SPEISEKARTE
KÜCHENZEITEN 11 UHR - 21 UHR



TAFELSPITZ 24.90

auf Gemüsebett mit feiner Meerrettichsauce und
Petersilienkartoffeln

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 28.80

vom Kalb mit Pommes Frites

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN 19.50

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat

ZWIEBELROSTBRATEN 32.50

v. d. Lende Maredo mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

1/4 OFENFRISCHE BAUERNENTE 22.80

mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

WURZHÜTTEN CORDON BLEU 26.80

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

GEGRILLTE GANZE SCHWEINSHAXE 34.80

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

Unsere Klassiker

ALTE WURZHÜTTE

DESSERTS



Das i-Düpfen!

GEMISCHTES EIS

9.50

Erdbeere, Schoko & Vanille mit Sahne und Waffel

MOHN-GERMKNÖDEL

10.20

mit Vanillesauce oder Butter

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL

10.20

mit Vanilleeis und Sahne

WARMER TOPFENSTRUDEL

11.50

mit Vanillesauce

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL

10.50

mit Zucker-Zimt Panade dazu Vanilleeis und Sahne

HAUSGEMACHTER KAREMELLISIERTER
KAISERSCHMARRN

16.50

mit oder ohne Rosinen und Mandelblättchen
dazu servieren wir 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 / 7.50

ADELHOLZENER CLASSIC/STILL 0,25l / 0.7l 4.20 / 8.90

COCA-COLA / ZERO / FANTA 0,3l 4.20

SPEZI / ZITRONENLIMO 0,5l 5.90

SÄFTE 0,3l

Apfel / Orange / Johannisbeere 4.90

Marille / Mango 5.20



BIO-RHABARBERSCHORLE 0,5l 6.50

SAFTSCHORLE 0,5l

Apfel / Orange / Johannisbeere 5.20

Marille / Mango 5.70

ALTE WURZHÜTTE

GETRÄNKEKARTE

LEICHT, MIT UND OHNE...



Bierfassiken

AUGUSTINER HELLES VOM FASS	5.10 / 4.10
0.5l / 0.33l	
AUGUSTINER RADLER	5.10
0.5l	
AUGUSTINER DUNKEL	5.10
0.5l	
AUGUSTINER WEISSBIER	5.60
0,5l	
AUGUSTINER ALKOHOLFREI	5.00
0,5l	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER (ALKOHOLFREI)	5.20
0,5l	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL	5.50
0.5l	
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER LEICHT	5.50
0,5l	
AUGUSTINER PILS	4.90
0,33l	

GETRÄNKEKARTE

WEISS-, ROSÉ- UND ROTWEIN 0.2L



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 feinerherbem 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 ZWEIFELT 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

Offene Weine

W-LAN: Spitzingsee1720

ALTE WURZHÜTTE
GETRÄNKEKARTE
HEISS UND GUT



Kaffee der Posterei Dingyler

HAFERL KAFFEE	4.80
LATTE MACCHIATO	5.00
MILCHKAFFEE	4.50
CAPPUCCINO	4.20
ESPRESSO	3.20
DOPPELTER ESPRESSO	5.30
HAFERL HEISSE SCHOKOLADE	5.80
Schokoladendrops - Vollmilch, Zartbitter oder Weiße Schokolade	

TEESPEZIALITÄTEN

HAFERL TEE	4.20
Schwarz Pfefferminz Kräuter Kamille Früchte Grün	
HAFERL TEE MIT RUM	6.50
HAFERL "HEISSER BOCK"	6.50
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)	
WILLIAMSBIRNE	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