

WLAN:
Wurzhütte-Gäste
Spitzingsee1720

*Liebe Gäste und Freunde,
wir möchten Euch sehr herzlich in der*



begrüßen.

Das Gasthaus wurde 1720 errichtet. Zwischenzeitlich mehrfach umgebaut und renoviert, bietet es den geeigneten Rahmen für den verwöhnten Gast, der Entspannung und Erholung mit gut bürgerlicher Küche in angenehmer Umgebung sucht.

Gemütlichkeit in unserem Hause liegt uns sehr am Herzen.

Wohnen Sie in Einzel- und Doppelzimmern oder in einer unserer Seesuiten, die alle in der 3 *** S Klassifizierung voll ausgestattet sind.



Genießen Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit seinem einzigartigen Panoramablick auf den Spitzingsee und seine Berge in unserem Restaurant „Lissy’s“

Wir servieren Ihnen

Montag bis Donnerstag von **12:00 bis 15:00 Uhr** und von **17:00 bis 21:00 Uhr**
Freitag bis Sonntag von **12:00 Uhr bis 21:00 Uhr** warme Speisen.

Gerne bereiten wir Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt in unserem für den Falstaff nominierten Restaurant und den vielen „Wurzhüttenspezialitäten“.

Wir verwenden ausschließlich Produkte aus der Region (z.B. Fischerei-Schliersee, BioGut Wallenburg, heimisches Wild der Staatsforsten Schliersee u.v.m.) die täglich frisch und mit viel Liebe für Sie ausgesucht und zubereitet werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Eure Wurzhüttenfamilie

Unsere Speisen...

... für Euren Genuss

... darf es davor noch ein Aperitif sein ...

- Hollunder Spritz** mit Minze (alkoholfrei)
- Lavendel Gin Fizz Wildberry** (alkoholfrei)
- „Bock Spritz“** (Nusslikör, Roséwein und Bitterlemon)
- Limoncello Spritz** (wenig Alkohol)



- € 5,20
- € 6,80
- € 6,80
- € 6,80



Vorspeise

Hausgemachte Aufstriche

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

€ 8,80

Aus'm Suppenhaferl ...

... unsere feine Tafelspitzbrühe mit Einlagen zur Wahl

- **Leberspätzle** € 5,90
- **Grießnockerl** € 5,90
- **Pfannkuchen** € 5,90

Pikante Gulaschsuppe

In der Terrine serviert mit Hausbrot

€ 8,90

Fleischlose Schmankerl ...

... unsere hausgemachten vegetarischen Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 13,90

Rote Beete Puffer auf Salatbouquet  € 13,50

Leichtes und Feines ...

... unsere knackigen Salate mit Olivenölvinaigrette und frischem Baguette

Großer gemischter Salatteller

€ 11,80

- mit gerösteten Austernpilzen € 15,90
- mit marinierten Hühnerbruststreifen € 16,90
- mit heimischem Feta € 16,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

€ 14,90

mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm mit Salzkartoffeln

Von unseren

„Schlierseer Fischerbuam“



Fangfrischer Saibling

€ 23,80

im ganzen gebraten mit Zitronenpesto und Petersilienkartoffeln

Nur auf Vorbestellung (mind. 1 Tag)

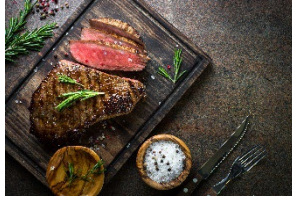
Gegrillte ganze Schweinshaxe

€ 29,50

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

Unsere Speisen...

... für Euren Genuss



Unsere Klassiker ...

... frisch aus dem Ofen, der Pfanne oder vom Grill

Das „I-Düpfel“ ...

... was Süßes für die „Geschleckerten“

Tafelspitz auf Gemüsebett € 19,80
mit feiner Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln

Original Wiener Schnitzel € 24,80
vom Kalb mit Pommes Frites

Schweinebraten € 15,90
mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat

Zwiebelrostbraten € 28,80
v. d. Lende Mareda
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

Ofenfrische ¼ Bauernente € 16,80
mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut

Gemischtes Eis € 6,80
Erdbeere, Schoko und Vanille mit Waffel

Germknödel € 8,60
mit Vanillesauce oder Butter

Apfelstrudel € 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

Topfenstrudel € 8,80
mit Vanillesauce

Hausgemachte Apfelkücherl € 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachter karamellisierte Kaiserschmarrn € 11,50

mit oder ohne Rosinen dazu feines Apfelmus
Portion Sahne € 1,00

... weil's unser Liebling ist

„Wurzhütten Cordon-Bleu“ € 21,80
Bayerisches Hähnchen-Cordon-Bleu mit Brezenpanade und Obazda dazu servieren wir Pommes Frites mit Kräuterdip

Zum finalen Absch(l)uss

HPH's Bockfieber
Entdecke den Jäger in Dir

Liköre oder Brände von Bockfieber
Perfekte Destillationskunst durch Mazeration und Destillation

Beilagen

... für die Lust extra

Portion Gemüse € 4,50
Gemischter Salat (klein) € 5,50
Gemischter Salat (mittelgroß) € 6,90
Speckkrautsalat € 4,50
Portion Pommes Frites € 4,50
Röstkartoffeln € 4,90
Blaukraut € 4,50
Beilagenänderung € 1,50



Original Bockfieber (2 cl) zur Wahl:
Feine Liköre € 4,50
Edle Brände € 6,50

Unsere Getränke...

... für Euren Genuss



Alkoholfrei

Unsere Bier-Klassiker

Hauseigenes Tafelwasser 0,5 l	€ 3,70	Jever Pilsner 0,33 l	€ 3,80
Hauseigenes Tafelwasser 1,0 l	€ 7,20	Jever Fun (Alkoholfrei) 0,33 l	€ 3,80
Adelholzener „Classic“/„Still“ 0,25 l	€ 3,80	Helles vom Fass 0,5 l	€ 4,40
Adelholzener „Classic“/„Still“ 0,7 l	€ 7,10	Kl. Helles vom Fass 0,3 l	€ 3,80
Coca Cola 0,3 l	€ 3,70	Clausthaler Original (Alkoholfrei) 0,5 l	€ 4,10
Coca Cola Zero 0,3 l	€ 3,70	Radler 0,5 l	€ 4,40
Fanta Orange 0,3 l	€ 3,70	Dunkel von der Flasche 0,5 l	€ 4,40
Spezi 0,5 l	€ 4,10	Hefeweißbier v. d. Flasche 0,5 l	€ 4,50
Zitronenlimo 0,5 l	€ 4,10	Hefeweißbier „alkoholfrei“ 0,5 l	€ 4,50
Apfelschorle 0,5 l	€ 4,40	Hefeweißbier „dunkel“ 0,5 l	€ 4,50
Orangensaftschorle 0,5 l	€ 4,40	Hefeweißbier „leicht“ 0,5 l	€ 4,50
Johannisbeerschorle 0,5 l	€ 4,40		
Marillenschorle 0,5 l	€ 4,70		
Mangoschorle 0,5 l	€ 4,70		
Bio-Rhabarberschorle 0,5 l	€ 4,90		
Orangensaft 0,3 l	€ 4,10		
Apfelsaft 0,3 l	€ 4,10		
Johannisbeersaft 0,3 l	€ 4,10		
Marillensaft 0,3 l	€ 4,30		
Mangosaft 0,3 l	€ 4,30		



Lager Bier Hell:

Ein besonders, mildes, spritziges, lang gelagertes und erfrischendes Bier. Zutaten:
Wasser, Gerstenmalz, Hopfen (5,2% vol.)



Weißbier:

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier nach altbewährtem Verfahren gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife im Brauereigewölbekeller gelagert, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack
Zutaten:
Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen (5,4%)

Fragen Sie gerne nach unserer
Weinkarte

Unsere Getränke... ... für Euren Genuss

Offene Weißweine 0,25l

Grüner Veltliner Landwein € 5,90

Erzeugerabfüllung

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

Silvaner QbA € 7,20

Winzerkeller Sommerach, Franken

Trocken, mineralisch und fruchtig, süße Birne und knackige Äpfel,
ein Hauch von Wiesenkräutern und angenehmer Frische

Riesling € 6,90

Weingut Klaus Lotz, Mosel

Trocken, elegante Frische und verspielte Fruchtaromen

Weissburgunder Qualitätswein € 7,20

Weingut Heitlinger Baden

Trocken, saftiger und fruchtiger Burgunder mit feinherben Melonenduft



Offene Rosé- und Rotweine 0,25 l

Roséwein

Bardolino Chiaretto D.O.C.

€ 6,90

Cantina di Custoza - Venetien

Trocken, feine Kirschnoten, Zitrus und etwas Pfeffer, harmonisch und frisch mit angenehm lebendigem,
Säure-Fruchtspiel

Rotwein

Alone Primitivo di Puglia IGP € 7,20

San Giorgio, Apulien

Trocken, Fruchttige Noten von Pflaumen und Kirschen, körperreich, sanft und ausbalanciert

Porta Leoni Cabernet Sauvignon IGT € 6,20

Cantina colli Vicentini, Venetien,

Trocken, Leichte Noten von roten Früchten, harmonisch, weich und vollmundig

Blauer Zweigelt

€ 6,20

Landwein Erzeugerabfüllung

Trocken, Leichter und fruchtbetonter Roter, nach Weichselfrucht mit angenehme Würze



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Warme Getränke

*DINZLER steht für beste
Kaffeequalität und fairen
Anbau. Sorgfältig ausgewählter
Rohkaffee schonend geröstet
im Langzeitröstverfahren*

Haferl Kaffee / koffeinfrei	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Milchkaffee	€ 4,10
Cappuccino	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,30
Flavour für den Kaffee (Vanille, Karamell, etc.)	€ 1,00
	
Haferl heiße Schokolade...	€ 3,90
<i>... mit Michdrops (Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade)</i>	
Affogato mit hausgemachtem Milcheis	€ 4,90
<i>im Longdrinkglas serviert</i>	
Haferl Tee	€ 3,90
Haferl Tee mit Rum	€ 4,90
Haferl Glühwein	€ 4,40
„Heißer Bock“ unser hausgemachter Kräuterlikörpunsch	€ 4,90

Spirituosen

Edle Brände:

Original Bockfieberbrand 2 cl € 6,50
(Edle Nuss, Sauerkirsch, Kräuter, Alte Pflaume)

Original Bockfieberlikör 2 cl € 4,50
(Edle Nuss, Sauerkirsch, Kräuter, Alte Pflaume)

... er ist wieder da

Original „Wurzhüttenbock“ 2 cl € 4,50
brennend im Kachelr serviert ...



Obstler (Hörmann)	2 cl	€ 3,60
Enzian (Hörmann)	2 cl	€ 3,60
Williamsbirne (Pircher)	2 cl	€ 3,90