

Wurzelwerk



Vorspeisen

„beleidigte Leberwurst“ 15,50 €

Kalbsleber-Mousse, Zwetschge, Portwein, Sauerklee,
Butterbrioche, Pistazieneiscreme

„aba Hatschie“ 16,50 €

Hamachitatar (Gelbschwanzmakrele), Yuzo, Wakame Algen,
Koriander Sorbet und Emulsion, Zucchini, Soja-Gel, Sepia-
Mayonnaise

„Bruder Jakob-“ 18,50 €
Gebratene Jakobsmuschel, Blumenkohl süß und sauer, gegrillter
grüner Spargel, geräucherter Passionsfrucht-Fond

Suppen

„Dirndl Strauch“ 8,50 €

Knollensellerie, Vanille, Vogelbeere, Sauerkirschorbet, Lorbeeröl,
, Butterbrioche

„Brot Suppn“ 8,50 €

Rinderboullion, geröstetes
Graubrot, geschmolzene Zwiebeln, Schnittlauch

„Perlen Taucher“ 12,50 €

Brokkoli Velouté, Jakobsmuscheltatar, Ponzu, Holzkohle-
Knäckebröt

Wurzelwerk



Salat

„8-Arm Torero“

36,00 €

Sommerliche Blattsalate, Kirschtomate, Gartengurke, Wildkräuter, Frenchdressing, geschmorter Radicchio, Parmesan, Steak vom Werdenfelser Almochsen, gegrillter Oktopus, BBQjus, Knoblauch

-ohne Steak und Oktopus 19,50€

„krosser-Krümel“

19,50 €

Geröstete Brotwürfel, Büffelmozzarella, Gartengurke, Rucola, getrocknete Tomaten, Kalamata Oliven, rote Zwiebel, Basilikum, alter Balsamico

Vegetarische Hauptgerichte

„Hirta-Madl“

19,50 €

Strozzapreti, Fetakäse, Pecorino, Zucchini, Tomberry, Spinat, Olivenöl, Haselnüsse

„Bitte(r) Salat“

22,50 €

Geschmorter Radicchio, gegrillte Auberginencreme, geräucherte Tomatenhollandaise, Perlgrauben, alter Balsamico

„Über-Blüher“

21,50 €

Alles vom Blumenkohl, Nussbutter, Kerbel, Erdapfel, Egerling, geröstetes Panko, Wiesenblumen, Nussbutter-Emulsion

Wurzelwerk



Hauptgerichte

„soufflierte Souffleuse“ 24,50 €

Kalbsschnitzel paniert, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, kalt gerührte Preiselbeere, Zitrone

„Nacken-Klatscher“ 25,50 €

Iberiko Schweinenacken geschmort, BBQ, Schwarzbier, Honig, Paprika, Balsamico, gerösteter Mais, Raucharomen, Limette

„Frei-Schwimmer 2.0“ 22,50 €

Gesottener Tegernseer Rindertafelspitz vom Biohof, Wurzelwerk, Meerrettichfond, Boullionkartoffeln, frischer Kren

„Lamm-sang“ 36,00 €

Sous vide gegarter Werdenfelser Lammrücken, Kräutersaitlinge, Artischocke, Estragon, Spinat-Kartoffelnudeln, Röstgemüsefond

„Tinten-Killer“ 39,00 €

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Werdenfelser Rind, gegrillter Oktopus, Artischocke, Babyspinat, geräucherte Tomatenhollandaise

Fisch

„Platt macher“ 32,00 €

Gebratenes Seezungenfilet, gegrillte Auberginencreme, Zwiebelgewächse, Kalamansi, Kapern, Oliven, Erdapfel, Kirschtomate, Zitronen-Nussbutter-Emulsion

sai „Bling Bling“ 26,50 €

Konfierter Bergsaibling, saurer Dill, Kohlrabi, rote Radieschen, Nordseekrabbenbrandade, Limettenrahm

Wurzelwerk



Käse

„o-Batzt-is“

Brie de Meaux, Spitzpaprika, Schnittlauch, Zwiebelgewächse, Kümmel, Bockbier-Essig, Brezncrunch

10,50 €

Nachspeise

„Steinträger 2.0“

Kirsche, Ettaler Joghurt, Zitrusfrüchte, Blond Dulcey Valrhona (weiße Schokolade), Yuzo

11,50 €

„Heißer Datschi“

Zwetsche, Vanillestreusel, geeiste und halbgeschlagene Sahne, weiße Schokolade, Heumilch-Vanillesauce, Amaretto

10,50€

„Win-Win(zer)“

Eingelegte Trauben, Champagnereiscreme, Makadamianüsse, Vanillestreusel, Süßweingelee

12,50€

„kleiner Kaiser“

Soufflierter Kaiserschmarrn, Heumilcheis, Apfelkompott, Karamellisierte Nüsse

9,50 €

Fichten Na“DD“el

Fichtennadelsorbet, bunter Apfelcrunch, Vodka

8,50 €

ohne Vodka 4,50 €