

WAS BESONDERES

Prunier Caviar

Der Sibirische Stör, *Acipenser baerii*, ist einer der herrlichsten Störe. Wie seine Vettern im Kaspischen Meer kann er bis zu drei Meter lang werden und bis zu einigen hundert Kilo schwer. *Baerii*-Störe gedeihen in der Aquakultur besonders gut, sie erreichen ihre Reife nach 6 - 8 Jahren und liefern dann Prunier Kaviar.

Blini | Ei | Schalotten | Schnittlauch | Crème Fraîche

15 Gramm | 41

30 Gramm | 75

Tatar & Caviar

90g Tatar | 15g Caviar

Rote Bete | Senf | Walnuss | Sellerie

54

Sylter Royal Auster

Dittmeyer´s Austern Compagnie

Die aus dem Wattenmeer vor List auf Sylt (Deutschlands nördlichste Insel) verbrachte Ware wird mehrfach selektiert: So gehen zu kleine Austern immer zurück ins Watt und können dort weiter wachsen. Zur Vorbereitung für den Verkauf werden die erwachsenen Austern zunächst in der Waschanlage von Schlick und Seetieren befreit. Dabei darf nur mit wenig Wasserdruck gearbeitet werden, damit die zarten Vorwüchse auf keinen Fall abbrechen. Anschließend werden die Austern noch einmal von Hand sortiert.

Gurken-Apfel Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone

Stück | 6

Halbes Dutzend | 35

UNSERE MENÜS

Bei uns hat man die Wahl. Denn unsere Mission ist es, unseren Gästen nicht nur ein ganz besonderes Geschmackserlebnis zu bieten, sondern auch die Freiheit, sich ganz nach individuellem Gusto durch unsere Karte zu schlemmen.

Zu allen Menüs servieren wir zusätzlich vorab einen Gruß aus der Küche, Brot und Aufstrich sowie als süßen Abschluss ein kleines Zuckerl.

Individuell zusammengestelltes Menü mit Fisch- oder Fleischgerichten

3 mal Genuss | 61

4 mal Genuss | 79

Individuell zusammengestelltes Menü Vegan oder Vegetarisch

ohne Fisch oder Fleisch

3 mal Genuss | 55

4 mal Genuss | 65

Sharing Menü

Ab 4 Personen

Auf Vorbestellung

69 p.P.

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148

KLEINER GENUSS - KALT

Wintergärtchen

Granatapfel-Rapskern-Vinaigrette | junge Pflücksalate | Cerealien | bunter Rettich

14

Bunte Karotte

Ziegenkäse | Sanddorn | Quitte | Vanilleöl

18

Schwarzwurzel

Erdartischocke | Trüffel | Brunnenkresse | Pilztee | Schwarzkümmelöl

19

Kranzbach Saibling

gebeizt | geräuchert | Kaviar

Buttermilch | Erdapfel | Kren | Schnittlauch

21

Tatar vom Almochsen

Rote Bete | Senf | Walnuss | Sellerie

21

KLEINER GENUSS - WARM

Karottensuppe

Sanddorn | Ingwer | Kokos | Falafel

14

Spaghetti "Chitarra"

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum
als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

Farchanter 3 Stunden Ei

Blumenkohl | Spinat | Buchweizen | Sauce Hollandaise | Belper Knolle

15

Walchensee Renke

Berliner Art

Borretane Zwiebel | Winterapfel | Speck | Balsamico Essig

22

Sanft geschmortes Schweinebäckchen

Pulpo | Süsskartoffel | Quitte | Weißbier Beurre blanc

24

HAUPTGENUSS

Sonnenblumenwurzel

Apfel | Getreide | Petersilie | Kokos-Limettensud

25

Cremige Bergkäsegrauen

Ofenzwiebel | Lauch | Brunnenkresse | geräucherte Hollandaise

25

Erdapfel & Kraut

Trüffel | Wachtelei | Haselnuss | Sauerkraut Beurre blanc

25

Lachsforelle aus dem Isartal

Platzfisch Dominik Blees

Blumenkohl | Rosenkohl | Rauchmandel | Zitrus

37

Winterkabeljau

Sanft gegart & abgeflämmt

Miso | bunte Rüben | Apfel | Zitronengras-Kokos Sud

42

Berg Ochse

Ochsenfilet & Ragout vom Böfflamott

Brioche | Erdartischocke | Zwiebel | Senf | Speck Saft 'l

45



HAUPTGENUSS

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

In Butterschmalz ausgebraten

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26

Krüner Berglamm

Sanft gegarter Lamnacken & Ettaler Bergkäse Ravioli

Salzzitrone | Quitte | Wurzelpetersilie | Tomaten Beurre blanc | Nelken Jus

36

Gewürz Ente


Brust sanft gegart & Wurst

Alpenhonig | Süßholz | Steckrübe | Apfel

37


BEILAGEN

Pro Hauptgenuss ist eine Beilage inklusive. Jede weitere Beilage 5 EUR.

Kartoffelstampf | Zitrone | Olivenöl | Kräuter 

Haus Pommes 

Rosmarinkartoffeln 

Junger Blattsalat | Cerealien 

Kartoffelsalat | Gurke | Senfschmand 

SÜSSES FINALE

Mühlbach Melange

Weißes Kaffeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Granatapfel

9

Christians Favorit

Heumilcheis | karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

9

Der Blumentopf

Mandarine | Mango | Mascarpone | Wildkaffee | Kakao-Crumble

11,5

Der kleine Kaiser

Soufflierter Kaiserschmarrn im Glas | Heumilcheis | Apfelragout | karamellierte Haselnüsse

14

Werdenfelser Müsli

Ettaler Milch Oberauer Honig | Getreide Quitte

13

„Snic-kers“

Karamell | Erdnuss | Original Beans Udzungwa 70% Schokolade | Snic-kers Eis

15

EISSORTEN & SORBETS

Unsere Eissorten

Vanille-Heumilch | Kaffee | Salzkaramell | Sauerrahm | Zuckerwatte | Snic-kers

Unsere Sorbets

Schokolade | Zwetschge | Mango | Sauerampfer | Limette

Je Kugel | 3

mit Haton & Filles Champagner aufgefüllt | 15

...oder lieber ein Stück hausgemachten Kuchen aus unserem Tagesangebot.

FEUERWERK MENÜ

Tatar vom Almochsen

Rote Bete | Senf | Walnuss | Sellerie

Kranzbach Saibling

gebeizt | geräuchert | Kaviar

Buttermilch | Erdapfel | Kren | Schnittlauch

Karottensuppe

Sanddorn | Ingwer | Kokos | Falafel

Walchensee Renke

Berliner Art

Borretane Zwiebel | Winterapfel | Speck | Balsamico Essig

Gewürz Ente

Brust sanft gegart & Wurst

Alpenhonig | Süßholz | Steckrübe | Apfel

Mühlbach Melange

Weißes Kaffeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Granatapfel

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148



Wurzelwerk

SHARING DINNER

Gemeinsam schmeckt's einfach besser

Bei diesem Menü steht der Gedanke des „teilens“ ganz im Vordergrund. Ganz nach dem Motto „Sharing is caring“. Das fühlt sich schon fast wie zuhause an. In der Mitte des Tisches werden die unterschiedlichen Speisen in großen Portionen platziert. Quer über den Tisch bedienen sich dann alle aus den Tellern in der Mitte – Vorspeisen, Hauptgericht, Beilagen und auch beim Dessert wird geteilt. Jeder greift zu und nimmt, wonach gerade der Gusto ist. Keiner muss sich erklären. Es wird einfach genossen. Es wird gelacht. Es wird geschlemmt. Und am Ende lehnen sich alle zufrieden und satt zurück. Dabei feiert man das Essen als ein gemeinschaftliches Erlebnis.

Das Sharing-Menü bietet eine Auswahl an Speisen, die gemeinsam ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis ergeben. Ein Geschmackserlebnis, dass man nicht so schnell vergessen wird. Dabei werden frische & hochwertige Zutaten auf innovative & kreative Art zubereitet. Eben genau so, wie man es aus unserer Wurzelwerk-Karte kennt.

SHARING DINNER GÄNGE

Küchengruß, kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert
Speise nach Angebot & Wahl des Küchenchefs

69 EUR pro Person
ab 4 Personen auf Vorbestellung möglich



„Hutessen in der Werdenfelserei“

Das Hutessen ist die perfekte Alternative zu Raclette und Co und eines ist gewiss: beim Hutessen in der Werdenfelserei erwartet Sie eine g'sellige und g'schmackige Köstlichkeit.

Als Vorspeise servieren wir für jeden eine frische, knackige Wildkräuter-Salatbowl und als Beilage gibt es Brot in verschiedenen Sorten.

Dann wird ein eiserner Hut in die Mitte des gedeckten Tisches gestellt und erhitzt. Dazu wird fein mariniertes, zartes Filet vom Landschwein und vom Werdenfeler Rind serviert. Diese Fleischscheiben kann nun jeder auf dem heißen Hut nach Belieben lang brutzeln lassen – kurz, medium, oder auch durchgebraten.

Während das Fleisch vor sich dahin brutzelt, köchelt inzwischen in der Hutkrempe die Rindsbouillon mit fein geschnittenen Gemüse Julienne. Je länger die Fleischstücke am Hut gegrillt werden, umso kräftiger und intensiver wird die Suppe.

Verschiedene hausgemachte Dips und Soßen zum Fleisch, sowie leckerer Kartoffelstampf, Rosmarinkartoffeln und gegrilltes Gemüse runden diese kulinarische Schlemmerei ab.

Wenn der Hunger größer sein sollte, kann natürlich nachbestellt werden. Für einen gemischten Fleischsteller berechnen wir € 16,50, während wir für Beilagen nichts weiter verrechnen.

Ab 2 Personen

Pro Person

39

Im Anschluss empfehlen wir Ihnen einen süßen Abschluss aus der Speisekarte.