

Herzlich Willkommen in der Werdenfelserei, im Restaurant Wurzelwerk.

..... bevor Sie Ihre Speisen und Getränke wählen: Riechen Sie mal!
Für unsere Speisekarten wurde Bergheu gepresst
und als Einband verwendet.

Der Heugeruch steht für die Natürlichkeit und Regionalität unseres Küchenstils.
Er vereint Extravagantes aus der bayrischen Küche mit Spezialitäten
aus Wurzeln und Knollen, frisch aus dem Wald
oder von der Wiese, verbunden mit einem Hauch Internationalität.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Familie Erhardt

Küchenchef

Sven Karge

&

Das Team der Werdenfelserei.

APERITIF

Tagesaperitif Eine Mischung von unseren Barkeepern	0,1l	8,5
Werdenfelser 75 Gin Zitronensaft Zuckersirup Schaumwein	0,1l	12
Hibiskus Spritz Hausgemachter Hibiskus Sirup Limettensaft Schaumwein	0,2l	9
Hugo Holundersirup Minze Soda Schaumwein	0,2l	9
Aperol Spritz Aperol Orange Soda Schaumwein	0,2l	9
Campari Spritz Campari Soda Schaumwein Orange	0,2l	9
Apfel Spritz Hausgemachter Apfeltaesirup Limettensaft Schaumwein	0,2l	9
Havana Spritz Kubanischer Rum Limettensaft Zucker Schaumwein	0,2l	11

WAS BESONDERES

Caviar House & Prunier

Blini | Ei | Schalotten | Schnittlauch | Crème Fraîche

Caviar House finest Oscietra 20 Gramm | 60

Der Oscietra stammt von der Störart Acipenser Gueldenstaedti. Dies ist ein außergewöhnlicher grobkörniger Kaviar mit dem unnachahmlichen Geschmack von gerösteten Walnüssen und Haselnüssen. Er ist von schönem bernsteinfarbenem Teint und einem einzigartigen, langen aromatischen Nachhall.

Prunier 15 Gramm | 41

Prunier 30 Gramm | 75

Dieser historisch seit 1932 mit derselben exklusiven Technik hergestellte sehr große, rassige und jodhaltige Kaviar ist vollmundig und hat einen sehr langen Abgang. Er kommt mit seiner Aromenvielfalt und geschmacklicher Dichte dem Oscietra-Kaviar aus dem Kaspischen Meer am nächsten.

Tatar & Caviar

90g Tatar | 15g Prunier Caviar

Erdapfel | Wachtelei | Radieserl | Senf

54

Sylter Royal Auster

Dittmeyer's Austern Compagnie | List / Sylt

Gurken-Apfel Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone

oder mit

Kräutergranitee und Giersch

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

Frühlingsgärtchen

Junge Pflücksalate | Radieserl | Apfel | Cerealien | Rapskernöl Vinaigrette

14

Kopfsalat

Avocado | Radieserl | Schnittlauch Marinade | geeiste Gartenkräuter

16

Kohlrabi Tascherl

Bergkräuterpesto | grüner Apfel | Sonnenblumenkerne | Dill Öl

18

Blumenkohl

Belper Knolle | Sauerteig | Zitrone | Bio Eigelb | Giersch

18

Sashimi von der Alpen Lachsforelle

Gurke | Rhabarber | Kopfsalat | Holunderblüte | Ettaler Joghurt

21

Tatar vom Almochsen

Erdapfel | Wachtelei | Senf | Radieserl

21

KLEINER GENUSS - WARM

Erbsen- Brennessel Suppe

Alpine Falafel | Lauch | grüner Spargel

14

Spaghetti "Chitarra"

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum
als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

Werdenfelser Ei

Radieserl | geröstete Zwiebeln | Kräuter- Erdapfel Safterl

15

Walchensee Renke

Schmorgurke | Kohlrabi | Dill | Sonnenblumenkerne | Zitrusauce

22

„Sauerei“

Geschmortes Schweinebackerl & Forelle aus dem Buchenrauch

Weißkraut | Ingwer | Apfel | Rettich | Weißbier Beurre blanc

24

HAUPTGENUSS

Bayerischer Spargel

Jordan Olivenöl | Spinat | Ofentomate | Haselnuss | milder Balsamessig

25

Loisachtaler Gerstlrisotto

Erbse | Radieserl | kerniger Frischkäse | Brennesselsud

25

Krautnudeln

Schupfnudeln | Gartensellerie | Lauch | Sauerkraut Beurre blanc

25

Saibling aus dem Isar Tal

Platzfisch Dominik Blees

Gerste | Spargel | Senfkohl | Erbse | weiße Tomaten Beurre blanc

36

Dänischer Kabeljau

Sanft gegart & abgeflämmt

Blumenkohl | Apfel | Eigelb | Mandel | Nussbutter Beurre blanc

39

HAUPTGENUSS

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

In Butterschmalz ausgebraten

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26

Krüner Frühlings-Berglamm

Sanft gegarter Lammrücken & Lammragout

Grüne Bohnen | Kopfsalat | Kräuter | Senf | Salzzitrone

42


„Federviech“ & Pulpo


Hühnerbrust | Karotte | Ingwer | Giersch | Geflügel Rahm

42

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 Kaffeeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Ananas

9

Christians Favorit

Heumilcheis | karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

10

Der Blumentopf

Sauerampfer | Rhabarber | Mascarpone | Wildkaffee | Kakao-Crumble

11,5

Der kleine Kaiser

Soufflierter Kaiserschmarrn im Glas | Heumilcheis | Apfelragout | karamellierte Haselnüsse

14

Frühlingserwachen

Rhabarber | Buttermilch | weiße Schokolade | Waldmeister

15

„Spargelfeld“

Spargel | Apfel | Feldsalat Sorbet | Karamell | Nussbutter | Meersalz

15

Ettaler Käseauswahl

Grissini | fruchtiger Senf | Nuss

15,5

Unsere Eissorten

Vanille-Heumilch | Kaffee | Salzkaramell | Sauerrahm | Zuckerwatte | Haselnuss

Unsere Sorbets

Schokolade | Rhabarber | Mango | Feldsalat-Apfel | Limette

Je Kugel | 3

mit Haton & Filles Champagner aufgefüllt | 15

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

FEUERWERK MENÜ

Tatar vom Almochsen

Erdapfel | Wachtelei | Senf | Radieserl

Kohlrabi Tascherl

Bergkräuterpesto | grüner Apfel | Sonnenblumenkerne | Dill Öl

Erbsen- Brennnessel Suppe

Alpine Falafel | Lauch | grüner Spargel

Walchensee Renke

Schmorgurke | Kohlrabi | Dill | Sonnenblumenkerne | Zitrussauce

„Federviech“ & Pulpo

Hühnerbrust | Karotte | Ingwer | Giersch | Geflügel Rahm

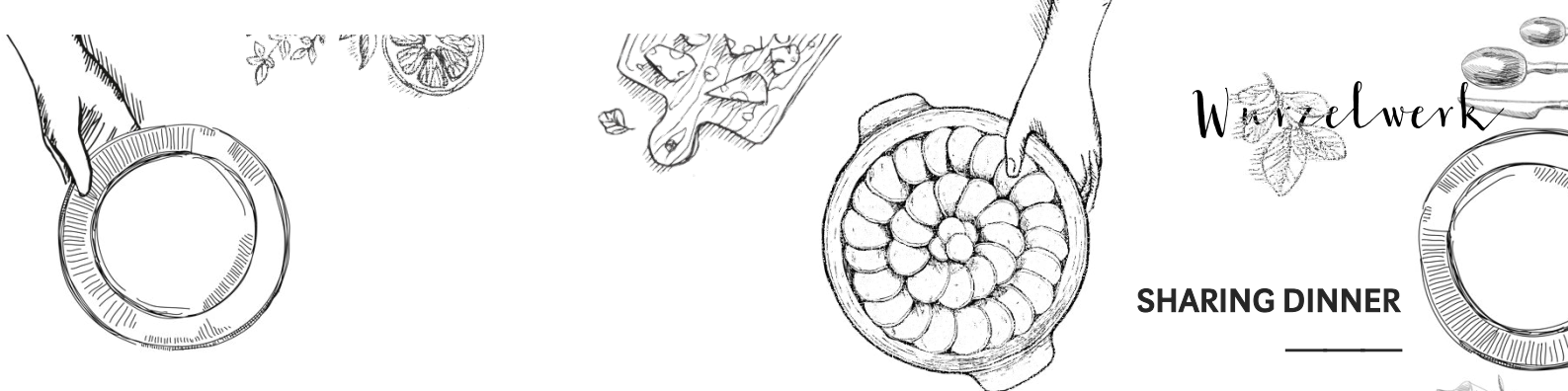
Frühlingserwachen

Rhabarber | Buttermilch | weiße Schokolade | Waldmeister

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

Küchenguß, kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert
Speisen nach Angebot & Wahl des Küchenchefs

69 EUR pro Person
ab 4 Personen auf Vorbestellung möglich



„Hutessen in der Werdenfelserei“

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

 vegan  vegetarisch



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.

LERNEN SIE UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN KENNEN

Fischhandwerk aus Bayern



Forellen, Saiblinge und Lachsforellen beziehen wir vom „Platzfisch“ – einer kleinen Fischerei aus Mittenwald. In der naturnahen Aufzucht im Elmauer Tal finden die Fische dort einen einzigartigen Lebensraum. Aufgezogen mit reinstem Gebirgsquellwasser aus dem

Muuuh und Määäh



Pascal Schöttl ist Metzger aus Leidenschaft. Neben dem Beruf als Metzger betreibt er auch noch eine eigene Landwirtschaft mit Schafen. Außer Lammfleisch bietet der Werdenfelser Metzger auch feinstes Rindfleisch an. Zwar nicht aus eigener Haltung, aber dafür regional von Bauern aus der Umgebung – von Mittenwald bis Eschenlohe. Geschlachtet wird dabei noch alles selbst und dann direkt an die Kunden ausgeliefert

GRATIS WLAN IN DER WERDENFELSEREI

Netzwerk: hotel

Passwort: Werdenfelserei28

Alles Käse...



Nachhaltig und klimafreundlich, das beschreibt die „Schaukäserei Ettal“ im Naturpark Ammergauer Alpen, von der wir unseren Hartkäse beziehen. 37 Landwirte aus den Ammergauer Alpen haben sich Anfang des Jahrhunderts mit dem Kloster Ettal zusammengetan und stellen seit jeher feinsten Käse her.

TIPP: Ein Besuch der Schaukäserei Ettal lohnt sich, denn wie der Name schon sagt, kann man hier hautnah miterleben, wie die Milch zum Käse wird.

DAS WERDENFELSER LAND ERLEBEN

Alle Infos rund um die Werdenfelserei finden Sie in unserer Gastfreund App. Jetzt ganz unkompliziert über den QR Code runterladen.

LECKER, REGIONAL, IDEAL

ZUM MITNEHMEN FÜR DAHEIM

Hausgemachte Marmeladen & Aufstriche

Marmeladen

Erdbeere

Himbeer-Limette

Marille

Apfel-Rosmarin
7,90 | 220 g

Süße Aufstriche

Haselnuss & weisse Schokolade

Je nach Saison
6,80 | 225 g

Vegetarische & Vegane Aufstriche

