

**Herzlich Willkommen in der Werdenfelserei,  
im Restaurant Wurzelwerk.**

Unser Küchenstil steht für Natürlichkeit und Regionalität. Er vereint Extravagantes aus der bayrischen Küche mit Spezialitäten aus Wurzeln und Knollen, frisch aus dem Wald oder von der Wiese, stets verbunden mit einem Hauch Internationalität.

Lasst euch verwöhnen, mit tollen Aromen begeistern und vor allem: genießt einen wundervollen Abend!

Wir freuen uns, euch bei uns verwöhnen zu dürfen!

**Familie Erhardt  
Küchenchef Sven Karge &  
Das Team der Werdenfelserei**

**Oscietra & Prunier Caviar**

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**

Nussbutterhollandaise | Speck | Rettich | Röstzwiebelbouillon

54

**Sylter Royal Auster**

**Dittmeyer's Austern Compagnie | List / Sylt**

Gurken-Apfel Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone

Stück | 6

Halbes Dutzend | 35

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

**Wintergärtchen** 

Vogelersalat | Kürbis süß – sauer | Gelbe Rübe | Kernöl - Vinaigrette

14

**Schwarzwurzel** 


Birne | Walnuss | Buchweizen | Weißbierschaum

16

**Kürbistascherl** 

Butternusskürbis | Junge Karotte | Saure Pfifferlinge | Kernd' | Pesto

18

**Topinambur & Belper Knolle** 

*Kalt, knusprig, cremig*

Quitte | Rosenkohl | Ingwer | Cerealien

18

**Klaiser Lachsforelle, gebeizt**

Gurke | Grüner Apfel | Rettich | Ettaler Joghurt

21

**Tatar vom Almochsen**

Nussbutterhollandaise | Speck | Rettich | Röstzwiebelbouillon

21

**„Wurzelwerk“ Suppe**

Karotten Suppe | Sellerietascherl | geräucherter Lauch | Ingwer

14

**„Farchanter 3 Stunden Ei“**

Kartoffel | Spinat | Trüffel | Nussbutterhollandaise

16

**Spaghetti "Chitarra" **

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum

als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

**Walchensee Hecht "Finkenwerder Art"**

Speck | Petersilie | Kürbis | Buttermilch

22

**Hochgebirgslamm**

*geschmort & gebacken*

Marone | Radicchio | Dörrobst | Walnuss

22

**Blumenkohlrisotto** 

Acquerello Reis | Olive | Getrocknete Tomate | Senfkohl  
25

**Bergkäse Ravioli** 

Trüffel | Maronen | Feigen Chutney | Weißwein Schaum  
25

**Schwammerl Tarte** 

Aubergine | Schwarzwurzel | Petersilie | Trüffel  
27

**Saibling aus dem Isartal**

**Platzfisch Dominik Blees**

Senf Kohl | Alplinsen | Pfefferbeisser | Paprikarahm  
33

**Zanderfilet**

Blumenkohl-Gerste | Trauben | Mandeln | Spinat | Haselnuss Milch  
38

HAUPTGENUSS

**Loisachtaler Böfflamott**

*Schulterschmelze vom Almrind in Rotwein eingelegt & geschmort*

Sellerie | Birne | Speck | Holunderbeeren Jus

33

**Brust vom Landhuhn**

Kürbis | Karotte | Ingwer | Zitronen Rahm

33

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

*In Butterschmalz ausgebraten*

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26

**„Wilde Alpen“**


*Ravioli von der Gams und rosa Hirschrücken*

Süßkartoffel | Quitte | Rosenkohl | Blutwurst

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 

**Mühlbach Melange** 

Weißes Kaffeeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Mango

9

**Christians Favorit** 

Heumilcheis | karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

10

**Der Blumentopf** 


Original Beans Schokolade weiß & zartbitter | Krapfen | Passionsfrucht

11,5

**Der kleine Kaiser** 

Soufflierter Kaiserschmarrn im Glas | Heumilcheis | Rote Grütze | karamellierte Haselnüsse

14

**„Süße Poesie“** 

Jede Menge Zwetschge | Ettaler Joghurt | Brioche

15

**Geeiste Bergkräuter** 

Hagebutte | Brombeere | Sauerampfer | Fichte

15

**Käseauswahl** 

Klosterkäse | Ettaler Mandl Käse | Feuerkäse | Coulommiers | Obazda | Grissini | Nuss | Senf

15



**EISSORTEN & SORBETS**

**Unsere Eissorten** 

Vanille-Heumilch | Kaffee | Salzkaramell | Sauerrahm | Zuckerwatte

**Unsere Sorbets** 

Schokolade | Birne | Cassis | Sauerampfer | Limette

Je Kugel | 3

mit Haton & Filles Champagner aufgefüllt | 15

## FEUERWERK MENÜ

### Kürbistascherl

Butternusskürbis | Junge Karotte | Saure Pfifferlinge | Kernd'l Pesto

### Tatar vom Almochsen

Nussbutterhollandaise | Speck | Rettich | Röstzwiebelbouillon

### Wurzelwerk" Suppe

Karotten Suppe | Sellerietascherl | Geräucherter Lauch | Ingwer

### Walchensee Hecht „Finkenwerder Art"

Speck | Petersilie | Kürbis | Buttermilch

### „Wilde Alpen"

Ravioli von der Gams und rosa Hirschrücken  
Süßkartoffel | Quitte | Rosenkohl | Blutwurst

### „Süße Poesie"

Jede Menge Zwetschge | Ettaler Joghurt | Brioche