

**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 pro Person

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148

KLEINER GENUSS - KALT

Wintergärtchen 

Verschiedene Pflücksalate | Birne | Cerealien | Kartoffel-Rapskernöl Vinaigrette

14

Blaukraut 

Marone | Cranberry | Miso | Zitrusfrucht Vinaigrette

16

Rote Rüben Tascherl 

Radicchio | Teepflaumen | Walnuss | Bete

18

Milder Ziegenkäse & Belper Knolle 

Blumenkohl | Ingwer | gesalzene Haselnuss, kalt & warm

18

Bergsaibling

Mariniert & sein Kaviar

Zwergorange | Bergamotte | Gelbe Bete | Safran Gewürzmolke

21

Tatar vom Almochsen

Rettich | Zwiebelgewächse | Senf | Schinkenbouillion

21

„Wurzelwerk“ Suppe

Schwarzwurzel Suppe | Zwiebelgewächse | Erdapfel

14

Topinambur & Périgord Trüffel 

Ei aus dem Graswangtal | Ettaler Milch | Kohlsprossen | Haselnuss

18

Spaghetti "Chitarra" 

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum

als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

Kranzbach Forelle „Finkenwerder Art“.

in Haselnussöl gegart

Lauch | Zitrone | Champignons | Speck

19

Glasiertes Kalbsbackerl „Esterhazy Art“

Wurzelgemüse | Radi | Weißbier Beurre Blanc | kräftige Jus

24

Petersilie 

Gnocchi, Wurzel & Blätter

Walnuss | Marone | Apfel | heller Tomatensud

25

Gelbes Linsenrisotto 

Gelbe Rübe | Kürbis | Zwergorange | Maharadja Curry

25

Werdenfelser Spinatknödel & Périgord Trüffel 

Schwarzwurzel | Ettaler Rahm | Parmesan | Nussbutter-Vinaigrette

27

Lachsforelle aus dem Isartal

Platzfisch Dominik Brees

Steckrübe | Mandarine | Mandel | Krustentier-Vanille Sud

33

Winterkabeljau & Apfel-Walnuss Agnolotti

Mit Miso karamellisiert

Blumenkohl | Petersilie | Haselnuss | Parmesan

38

HAUPTGENUSS

Loisachtaler Böfflamott

Erdapfel Krapfen | Radi | Schwarzwurzel | Rosinen Jus

34

Gewürz Ente

-sanft gegarte Entenbrust-

Kürbis | Zwergorange | Ingwer | Erdnuss

37

Wiener Schnitzel vom Kalb

In Butterschmalz ausgebraten

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26


Krüner Berglammrücken über Bergwiesenheu geräuchert

Salzzitrone | Petersilie | Rote Rübe | Nelkenjus

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 | Senfchmand 

SÜSSES FINALE

Mühlbach Melange 

Weißes Kaffeeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | marinierte Johannisbeeren

9

Christians Favorit 

Heumilcheis | karamellisierte Kürbiskerne | Kernöl

10

Der Blumentopf 

Bienenstich Edition mit a bissl Schoki

Mandeln | Heumilch | Zugspitz Honig | Vanille | Hefe Eis

11,5

Der kleine Kaiser 

Soufflierter Kaiserschmarrn im Glas | Heumilcheis | Zwetschgen | karamellisierte Haselnüsse

14

Mandarinen Mille-feuille 

Frischkäse | Kamille | Schokoladenkrapfen | Pstazie

15

Sweet Dreams 

Pochierte Birne | Kondensmilch | Karamell | Knusper Dinkel

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 MENU

Blaukraut

Marone | Cranberry | Miso | Zitrusfrucht Vinaigrette

Tatar vom Almochsen

Rettich | Zwiebelgewächse | Senf | Schinkenbouillion

„Wurzelwerk“ Suppe

Schwarzwurzel Suppe | Zwiebelgewächse | Erdapfel

Kranzbach Forelle „Finkenwerder Art“.

in Haselnussöl gegart

Lauch | Zitrone | Champignons | Speck

Gewürzte Ente

Zart geschmorte Entenbrust

Kürbis | Zwergorange | Ingwer | Erdnusst

Sweet Dreams

Pochierte Birne | Kondensmilch | Karamell | Knusper Dinkel

15

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148