

Schön, dass ihr da seid – im Wurzelwerk der Werdenfelserei.

Hier duftet's nach Wald, Wiese und feinen Aromen. Unsere Küche ist natürlich, regional und raffiniert – mit einer Vorliebe für Wurzeln, Knollen und allem, was in der Natur rund um Garmisch wächst und gedeiht.

Traditionelles aus der bayerischen Küche trifft bei uns auf kreative Ideen und eine Prise Internationalität. Immer ehrlich, immer selbstgemacht, immer besonders. Mit handwerklicher Präzision - denn auf die feinen Details kommt es uns an.

Lasst euch verwöhnen, entdeckt neue Geschmackserlebnisse – und genießt einen genussvollen Abend bei uns.

Mit herzlichen Grüßen,
Familie Erhardt, Küchenchef Sven Karge & die Werdenfeler:innen

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

Frühlingsgärtchen 

Verschiedene Pflücksalate | Rhabarber | Spargel | Cerealien | Raps Kernöl Vinaigrette

15

Gartensalat 

Bunte Radieserl | Avocado | Zitronenmelisse | Knäckebrot

16

Kohlrabi 

Bergkräuter | Apfel | Sellerie | Sonnenblumenkerne

18

Spargel & Wild Kaffee 

Ziegenkäse | Morchel | Ingwer | gesalzene Haselnuss

19

Stör aus dem Gebirgsquellwasser von Dominik Bleeß

Gebeizt mit Gurke & Gin

Apfel | Gurke | Zitrusfrucht | Schmand | Dill

21

Tatar vom Almochsen

Radieserl | Senf | Wachtelei | Erdapfelschaum | Brunnenkresse

22

Bärlauch-Erdapfel Suppe 

Spargel | Alpine Kräuter | Buchweizen

14

Gefüllte Morcheln & Erdapfel 

Ei aus dem Graswangtal | Erbsenjus | Mandeln | Liebstöckel

18

Spaghetti "Chitarra" 

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum
als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

Walchensee Hecht

Tomate | Fenchel | Dill | Krustentier Sud

19

„BBQ-Style“

Geschmorte Querrippe vom Weiderind

Miso | Rettich | Apfel | Wasserkresse

22

Bunte Karotte 

Gerste | Süßkartoffel | Vadouvan | Ingwer

25

Bayrischer Spargel Grün & Weiß 

Kräuter-Focaccia | Spinat | Ofentomate | Rauchmandeln | 13 Jahre alter Balsamico

27

Alpine Bärlauch-Brennnessel Ravioli mit Bergkäseschaum 

Erbse | Morchel | Gartensalat | Frischkäse

29

Saibling aus dem Isartal

Platzfisch Dominik Blee

Rhabarbervinaigrette | Grüner Spargel | Fenchel | Haselnussschaum

35

Steinbeißer & Jakobsmuschel

Kohlrabi | Gurke | Zitrusfrucht | Gin | Zartbitter Schokolade

39

Brust vom Land Huhn

Karotte | Emmer | Ingwer | Giersch

34

HAUPTGENUSS

Wiener Schnitzel vom Kalb

In Butterschmalz ausgebraten

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26

Filet vom Almoachsen

-geräuchert über Bergwiesenheu-

Wilder Brokkoli | Romanasalat | Dattel | Bärlauch Mayonnaise

42

Krüner Frühlingsberglamm


geschmorte Lammschulter & sanft gegarter Lammrücken von Pascal Schöttl

Zwiebelgewächse | Maisgries | Senf | Farchanter Gartenkräuter

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 Kaffeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Erdbeeren

9

Christians Favorit 

Heumilcheis | karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

10

„Der Blumentopf“ 

Bienenstich Edition mit a bissl Schoki

Mandeln | Heumilch | Zugspitz Honig | Vanille | Croissant Eis

11,5

Der kleine Kaiser 

Soufflierter Kaiserschmarrn im Glas | Heumilcheis | Sauerkirsche | karamellierte Haselnüsse

14

Geeister Frühlingszauber 

Rhabarber | weiße Schokolade | Waldmeister | Sauerklee

15

Sonnenzauber 

Kokos | Mango | Passionsfrucht | Karamell

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

Kohlrabi 

Bergkräuter | Apfel | Sellerie | Sonnenblumenkerne

Tatar vom Almochsen

Radieserl | Senf | Wachtelei | Erdapfelschaum | Brunnenkresse

Alpine Bärlauch-Brennnessel Ravioli mit Bergkäseschaum 

Erbse | Morchel | Gartensalat | Frischkäse

Walchensee Hecht

Tomate | Fenchel | Dill | Krustentier Sud

Krüner Frühlingsberglamm

geschmorte Lammschulter & sanft gegarter Lammrücken von Pascal Schöttli

Zwiebelgewächse | Maisgries | Senf | Farchanter Gartenkräuter

Geeister Frühlingszauber 

Rhabarber | weiße Schokolade | Waldmeister | Sauerklee

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148