

## **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

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



## WAS BESONDERES

### 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**

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

### Sommergärtchen

Junge Pflücksalate | Steinobst | Bunte Tomate | Cerealien | Raps Kernöl Vinaigrette

14

### Gartensalat

Erbse | Nektarine | Schnittlauch Marinade | Chia Samen | geeiste Zitronenmelisse

16

### Ochsenherztomate

Avocado | Fichtenessig Vinaigrette | Leinsamen | Wiesengrün

18

### Ziegenkäse karamellisiert

Bunte Rüben | Sommerbeeren | Holunder Marinade | Tagetes Blüte

18

### Alpen Matjes

#### von der Walchensee Renke

Sellerie | grüner Apfel | Ettaler Buttermilch | Weizengras

21

### Tatar vom Almochsen

Kohlrabi | Bergwiesenkräuter | Wachtelei | Senf

21

## KLEINER GENUSS - WARM

### **Erbsen- Brennnessel Suppe**

Alpine Falafel | Lauch | grüner Spargel

14

### **Bunte Sommertomaten**

Wassermelone | Artischocke | Olive | Miso

16

### **Spaghetti "Chitarra"**

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum  
als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

### **Alpiner Dim Sum**

#### **Kranzbach Lachsforelle & Alpengarnele**

Apfel | Sellerie | Haselnuss | Krustentier Vanille Rahm

22

### **Rehrücken aus dem Karwendelgebirge**

Paprika-Himbeerrelish | Pfifferlingsschaum | Madeira | Amarant

22

## HAUPTGENUSS

### **Bunte Karotte**

Emmer | Pfifferlinge | Aprikose | 5 Spices Gewürz | Kokos

25

### **Garmischer Teigtascherl**

**Gefüllt mit Frischkäse & Zugspitzkräutern**

Junger Spinat | Ofentomate | Grüner Spargel | Radieserl

25

### **Gebackene Zucchiniblüte**

**mit Ratatouille gefüllt**

Bunte Tomate | Gartenerbse | Minze | Geräucherte Mandel

25

### **Wolfsbarsch & Karotte**

Aprikose | Pfifferlinge | Giersch | Zitrusfrucht

36

### **Saibling aus dem Isartal**

**Platzfisch Dominik Blee**

Kohlrabi | Senf | Radieserl | Sauerteig

36

## HAUPTGENUSS

### Schweinebauch & Jakobsmuschel

Wassermelone | Kopfsalat | Grüner Spargel | Senfkornjus

34

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

In Butterschmalz ausgebraten

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26

### Brust vom Land Huhn

Sommer Trüffel | 3 Stunden Ei | Blumenkohl | Zitrone | Sauce Hollandaise

36

### Kalbsrücken, sanft gegart

Pilze | Zucchiniblüte mit Ratatouille | Erbse | Quinoa


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 | Senf Schmand 



### Mühlbach Melange

Weißes Kaffeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Nektarinen

9

### Christians Favorit

Heumilchis | karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

10

### Der Blumentopf

Kirsche | Sauerampfer | Mascarpone | Wildkaffee | Kakao-Crumble

11,5

### Der kleine Kaiser

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

14

### "Die Joghurette"

Ettaler Joghurt | Erdbeere | Limette | Schokolade

15

### Geeiste Bergwiesenkräuter

Pfirsich | Himbeere | Fichte | Frischkäse

15

### Käseauswahl

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

15

### Pattys Käserei

Bockshornklee Käse | Estragon | Grüner Apfel | Süßer Senf | Cerealien

16

### Unsere Eissorten

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

### Unsere Sorbets

Schokolade | Pfirsich-Holunderblüte | Walderdbeere | Sauerampfer | Limette

Je Kugel | 3

mit Haton & Filles Champagner aufgefüllt | 15

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

## FEUERWERK MENÜ

### Ochsenherztomate

Avocado | Fichtenessig Vinaigrette | Leinsamen | Wiesengrün

### Tatar vom Almochsen

Kohlrabi | Bergwiesenkräuter | Wachtelei | Kren oder Senf

### Alpiner Dim Sum

#### Kranzbach Lachsforelle & Alpengarnele

Apfel | Sellerie | Haselnuss | Krustentier Vanille Rahm

### Rehrücken aus dem Karwendelgebirge

Paprika-Himbeerrelish | Pfifferlingsschaum | Madeira | Amarant

### Wolfsbarsch & Karotte

Aprikose | Pfifferlinge | Giersch | Zitrusfrucht

### Geeiste Bergwiesenkräuter

Pfirsich | Himbeere | Fichte | Frischkäse

### 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, das 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

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer



vegan



vegetarisch

## „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 Fleischteller 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.

## LERNE 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 Kranzbach.

### 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.

### 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.

## GRATIS WLAN IN DER WERDENFELSEREI

Netzwerk: hotel  
Passwort: Werdenfelserei28

## 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**

