

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

WAS BESONDERES

Oscietra & Prunier Caviar

Blini | Ei | Schalotten | Schnittlauch | Crème Fraîche

Caviar House finest Oscietra 20 Gramm | 60

Der Oscietra stammt von der Stör Art 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 Aromen Vielfalt und geschmacklicher Dichte dem Oscietra-Kaviar aus dem Kaspischen Meer am nächsten.

Tatar & Caviar

90g Tatar | 15g Prunier Caviar

Radieserl | Senf | Wachtelei | Erdapfel | Wiesengrün

54

Sylter Royal Auster

Dittmeyer's Austern Compagnie | List / Sylt

Gurken-Apfel Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone

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 | 65

4 mal Genuss | 85

Individuell zusammengestelltes Menü Vegan oder Vegetarisch

ohne Fisch oder Fleisch

3 mal Genuss | 59

4 mal Genuss | 75

Sharing Menü

Ab 4 Personen

Auf Vorbestellung

72 pro Person

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148

KLEINER GENUSS - KALT

Sommergärtchen 

Salattriebe & Kopfsalat | Bunte Tomate | Melone | Cerealien | Raps Kernöl Vinaigrette
15

Gelbe Tomate & Aprikose 

Weißes Tomaten – Miso Sorbet | Pfifferlinge | Holunderblüten Vinaigrette
18

Wurzelwerk Tascherl 

Grüner Apfel | Bergkräuter Pesto | Sonnenblumenkerne | Dill – Vinaigrette
19

Milder Ziegenkäse & marinierte Sommerbeeren 

Rote Rübe | Ingwer | Fichtenessig – Vinaigrette | Knäckebrötchen
19

Ceviche vom Kranzbach Saibling

Wassermelone | Gurke | Buttermilch | Zitronen Verbene
22

Tatar vom Almochsen

Radiserl | Senf | Wachtelei | Erdapfel | Wiesengrün
22

Würzige Karotte 

Karotten – Kokos Suppe | Ingwer | Rauchmandel

14

"Schwammerl Zeit" 

Pfifferlinge | Ingwer | Buchweizen | Belper Knolle

18

Spaghetti "Chitarra" 

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum
als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

Bayrischer Zander

Graupen | Kraut | Kalbsjus | Bier Beurre Blanc

19

"BBQ – Style"

Geschmorte Querrippe vom Weiderind

Wassermelone | Miso | Rettich | Bergkräuter

22

Urkornrisotto 

Süßkartoffel | Pfifferling | Wilder Brokkoli | Walnuss

25

Gebackene Zucchiniblüte 

Mit Ratatouille gefüllt

Bunte Tomaten | Taggiasca Oliven | Rauchmandel | Basilikum Focaccia

27

Alpine Kräutertascherl mit Bergkäsesud 

Erbse | Pfifferlinge | Gartensalat | Frischkäse

29

Lachsforelle aus dem Gebirgsquellwasser

Platzfisch Dominik Blees

Erbse | Pfirsich | Ravioli | Gebirgskräuter Sud

35

Steinbeißer & Jakobsmuschel

Kohlrabi | Gurke | Zitrusfrucht | Gin | Zartbitter Schokolade

39

Bayrische Landhuhnbrust, sanft gegart

Gebackene Zucchiniblüte mit Ratatouille gefüllt | Erbse | Karotte | Rahmsauce

36

Loisachtaler Böfflamott vom Ochsenbackerl

Karotte | Pfifferling | Speck | Holunderbeeren Jus

37

HAUPTGENUSS

Wiener Schnitzel vom Kalb

In Butterschmalz ausgebraten

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26

Krüner Berglamm

geschmorte Lammschulter & sanft gegarter Lammrücken von Pascal Schöttl

Zwiebelgewächse | Maisgries | Senfkornjus | Gartenkräuter

44

Hirschrücken aus dem Karwendelgebirge

Himbeere | Paprika | Pfifferlinge | Brez`n Knödel

44

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 

SÜSSES FINALE

Mühlbach Melange

Weißes Kaffeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Erdbeeren

10

Christians Favorit

Heumilcheis | karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

10

"Der Blumentopf"

Alpines Kräutersorbet | Himbeere | Wild Kaffee | Mascarpone

12

Der kleine Kaiser

Soufflierter Kaiserschmarrn im Glas | Heumilcheis | Sauerkirsche | karamellierte Haselnüsse

14

Marillenzauber

Aprikosen | Topfen | Mandel | Honig | Vanille

16

Sommernachtstraum

Sommerbeeren | Pfirsich | Holundersirup | Salzkaramell | Weiße Schokolade

16

Schöneegger Käseauswahl

Uriger Bergler | Gletschertaler | Almblütenkäse | Heumilch – Camembert | Obazda |
Quitten – Senfsauce | Walnüsse

16

EISSORTEN & SORBETS

Unsere Eissorten 

Vanille-Heumilch | Kaffee | Salzkaramell | Sauerrahm | Zuckerwatte

Unsere Sorbets 

Schokolade | Pfirsich Holunder | Cassis | Sauerampfer | Limette

Je Kugel | 3

mit Haton & Filles Champagner aufgefüllt | 15

FEUERWERK MENU

Milder Ziegenkäse & marinierte Sommerbeeren

Rote Rübe | Ingwer | Fichtenessig – Vinaigrette | Knäckebrot

Tatar vom Almochsen

Radieserl | Senf | Wachtelei | Erdapfel | Wiesengrün

Würzige Karotte

Karotten – Kokos Suppe | Ingwer | Rauchmandel

Lachsforelle aus dem Gebirgsquellwasser

Platzfisch Dominik Bleeß

Erbse | Pfirsich | Ravioli | Gebirgskräuter Sud

Hirschrücken aus dem Karwendelgebirge

Himbeere | Paprika | Pfifferlinge | Brez`n Knödel

Marillenzauber

Aprikosen | Topfen | Mandel | Honig | Vanille

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148