



WÜRTHSEE ALM

Speisen und Getränke



Landgasthof
mit Landhausküche und Fondues

Christian und Svenja Zils
wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Suppen

Euro

Kürbiscreme-Suppe
mit Rosmarin und Chili

3,80

Salate

Beilagensalat

3,80

Herbstlicher Salat
mit gebackenem Ziegenfrischkäse

9,80

Herbstlicher Salat
mit Butterpufferlingen und Orangen-Ingwer-Sauce

8,80

Vegetarisches

Marinierter Tofu
auf Rahmmangold gratiniert
mit Ziegenkäse, Patatas Bravas und Salat

10,80

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Rahmmangold

8,80

Kürbis-Kartoffel-Auflauf
mit Pinienkernen gratiniert,
Bergkäse und Salat

9,80

----- Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer -----

Fleischiges

Euro

Chefschnitzel

(paniertes Schnitzel auf Krustenbrot mit Zwiebelsauce, Tomaten und Spiegeleiern) und Salat

10,80

Hähnchenroulade

gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Mango-Orangen-Sauce, Reis und Salat

11,80

Rumpsteak

mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Bratkartoffeln und Salat

14,80

Spareribs

(mariniert, ca. 1100 g) mit kleinem Salat

9,80

Wildspezialitäten

Wildschweinbraten

auf Sauerkirsch-Sauce, Semmelknödel, Birne mit Preiselbeeren und Blaukraut

12,80

Hirschgulasch

mit Spätzle, Birne mit Preiselbeeren und Blaukraut

12,80

Rotweinkaninchen,

Patatas Bravas und Salat

13,80

Fasanenbouillon

mit Griefznockerl

3,80

Wildragout

mit Spätzle und Feldsalat

9,80

Wild-Fondue

Wildschwein, Hirsch und Reh

in Rotweinsud mit Birnen, Ajoli, Apfel-Meerrettich, Wildpreiselbeer-Sahne

20,80

Hausgemacht!

Euro

Spanische und Canarische Tapas

Tapas-Gerichte können wir auch als Vorspeisen empfehlen!

- | | |
|---|------|
| 01 – Kichererbsensuppe
mit Tomate und Rosmarin – pikant | 3,80 |
| 02 – Canarische Potache –
Gemüsesuppe mit Kartoffeln | 3,80 |

Fleischtapas

- | | |
|--|------|
| 03 – Datteln
im Serranomantel mit Honig und Rosmarin | 3,80 |
| 04 – Schweinefilet
auf süßer Honig-Chili-Sauce | 4,80 |
| 05 – Serranohähnchen
(Hähnchen in Rotwein gekocht mit Serranoschinken) | 4,80 |
| 06 – Geflügel-Bananenspieß
auf pikanter Schokoladen-Chili-Sauce | 3,80 |
| 07 – Lammfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter | 6,80 |

Fischtapas

- | | |
|--|------|
| 08 – Calamares
mit Ajoli | 4,00 |
| 09 – Sardinen
mit Grüner Mojo | 3,80 |
| 10 – Thunfischkroketten
mit Ajoli | 4,50 |
| 11 – Gambas al Ajillo
mit Baguette | 6,80 |

Vegetarische Tapas

Euro

12 – Auberginen-Mousse

mit Baguette

3,50

13 – Artischockenherzen frittiert

mit Parmesan

4,50

14 – Zucchinischeiben

mit Gorgonzola-Sauce

4,50

15 – Patatas Bravas

mit Ajoli

3,50

16 – Gebratene Käsewürfel

mit Mango-Chutney

4,50

Süße Tapas

17 – Gebackene Banane

mit Mandeleis, Honig und Sahne

3,80

18 – Crema de Limon

(Zitronencreme-Pudding)

4,00

19 – Ziegenkäse aus dem Ofen

mit Feigen, Rosmarin, Chili und Honig

4,80

20 – Spanischer Tapas-Teller (Brotzeiteller)

Oliven, Peperoni, Serranoschinken, Tomaten, Zwiebeln, Ziegenfrischkäse, Grüne Mojo, Rote Mojo, Ajoli, Baguette

9,80

• Patatas Bravas geviertelte gebratene Kartoffeln mit frischem Rosmarin, Knoblauch und geschrotetem Chili

• Grüne Mojo Canarischer Dip aus Koriander, Petersilie, Knoblauch, grüner Paprika, Kümmel und Mojo

• Rote Mojo Canarischer Dip aus Chili pikant, Knoblauch, roter Paprika und Mojo

• Ajoli Canarische Knoblauch-Mayonnaise

Käse-Fondues

Euro

(alle Fondues vegetarisch außer Nr. 08)

01 – Spinat-Käse-Fondue mit Kartoffeln und Baguettewürfel – würzig	13,80
02 – Scharfes Käsefondue mit Chili, Patatas Bravas und Brotwürfel – scharf	13,80
03 – Original Schweizer Käsefondue mit Brotwürfel und einem Stamperl Kirschwasser – sehr kräftig	15,80
04 – Irisches Käsefondue mit Cheddar-Käse, Gin, in Guinness-Bier gekocht mit Brotwürfeln (Bauernbrot) – sehr malzig	13,80
05 – Käsefondue mit Champignons, Brotwürfel und Patatas Bravas – mild	13,80
06 – Ziegenfrischkäse-Fondue mit Tomaten, Gurken und Brotwürfel – mild	14,80
07 – Gorgonzola-Käsefondue (italienischer Blauschimmel-Käse) mit Patatas Bravas und Brotwürfel – sehr würzig	14,80
08 – Serranoschinken-Käsefondue mit Lauch, Aquadiente (Trester), Bauernbrotwürfel und Patatas Bravas – würzig, mal ganz anders!	14,80
09 – Griechisches Schafskäsefondue mit Peperoni, Oliven, Tomaten, Gurken und Brotwürfel	14,80
10 – Obazda-Käsefondue mit Brezn, Schwarzbrot, Radi und ein Stamperl Obstler	13,80
11 – "Wörthsee-Alm"-Brotzeit-Fondue Käsefondue mit Emmentaler, Romadur – mit Tegernseer Bier gekocht; gedippt werden Laugenbrezn, Gewürzgurken, Radi, Radieserl – dazu ein Stamperl Obstler und eine Halbe Tegernseer Bier vom Fass	14,80

Gemüse-Fondues

Euro

(alle vegetarisch)

12 – Gemüsefondue in Gemüsebrühe

13,80

Saisongemüse (z.B. Auberginen, Zucchini, Kürbis, Lauch, Pilze, Paprika)
in Gemüsebrühe mit drei Dips, ein Korb Baguette

13 – Gemüsefondue

14,80

Saisongemüse in Tomaten-Provencal-Sud mit drei Dips und Baguette

14 – Gemüsefondue

14,80

Saisongemüse in Öl mit Bierteig, drei Dips, ein Korb Baguette

Fleisch- und Geflügel-Fondues

15 – Fondue Chinoise

15,80

Geflügelfondue mit Gemüse in Gemüsebrühe, drei Dips, Baguette

16 – Fleischfondue

17,80

Rinderlende, Schweinefilet, Rinderfilet, versch. Gemüse – mit drei Dips, Baguette
Unsere Empfehlung: Rotweinsud (Spezialität des Hauses) – oder Öl

Fisch-Fondue

17 – Fischfondue

17,80

Pangasiusfilet, Muscheln, Lachs, Scampis, versch. Gemüse –
in Tomaten-Provencal-Sud, drei Dips, Baguette

Besondere Fondues

18 – Karibisches Kokosfondue

18,80

Curry-Kokos-Fondue mit Gambas, Hähnchen, Ananas,
Gemüse, drei Dips, Baguette

19 – Mariniertes Lammfilet-Fondue

19,80

in Rotweinsud, drei Dips, Baguette

Für unsere kleinen Gäste – Kinder-Menues

Euro

Wicki Schnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Eis	5,80
Käpt`n Blaubär Chicken Mc Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Eis	4,80
Nemo Fischstäbchen mit Pommes Frites, Ketchup und Eis	4,80
Räuber Hotzenplotz Kleiner Teller und Besteck – gemopst wird bei den Großen!!!	0,00

Desserts

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten	4,80
Hausgemachte Marillenknödel mit Vanillesauce und Eis	4,80
Papanas Topfen Donuts mit Vanillesauce und Blaubeermarmelade	4,50
Rotweinpflaumen mit Zimteis	5,80

Getränkete Karte

Euro

Alkoholfreie Getränke

	0,2 Liter	0,5 Liter
Tafelwasser	1,30	2,50
Cola ²	1,80	2,90
Cola light ²	1,90	
Weißer Limonade	1,50	2,90
Spezi	1,50	2,90
Bitter Lemon ³	2,40	
Kräuter-Quellwasser (Zitronenmelisse und Löwenzahn)	2,50	

Perger Biosäfte, Schorlen und Limonade

Apfel-Mango-Saft	2,60	
Apfel-Zwetschgen-Saft	2,60	
Orangensaft	2,30	
Apfelschorle		2,90
Apfel-Zwetschgen-Schorle		3,20
Apfel-Mango-Schorle		3,50
Apfel-Johannisbeer-Schorle		3,20
Holunderblütenlimonade		3,50

²Koffeinhaltig

³Chininhaltig

Getränkekarte

Euro

Heisse Getränke

Kaffee

Espresso	1,80
Capuccino	2,30
Capuccino spezial (mit Kakao)	2,50
Latte Machiato	2,30
Kaffee	Tasse 1,80 / Haferl 2,50

Spanische Kaffepezialitäten

Cafe solo (kleiner schwarzer Kaffee)	1,80
Carajillo (kleiner Kaffee mit Schuss Brandy)	2,50
Cortado Condensata (kleiner Kaffee mit gesüßter Milch)	2,20
Cortado Leche-Leche (kleiner Kaffee mit gesüßter und frischer Milch)	2,20
Barraquito (Kaffee mit gesüßter Milch, Likör 43, Zimt, Zitronenstückchen und aufgeschäumter Milch)	3,00
Cafe con leche (großer Kaffee mit aufgeschäumter Milch)	2,50

Tee

Pfefferminztee	1,60
Grüner Tee	
Rooibos-Tee	
Früchtetee	
Cylon Indian-Tee	
Bratapfeltee	

Getränkekarte

Euro

Alkoholhaltige Getränke

Bier vom Fass

Tegernseer Hell 0,25 l / 1,50 0,5 l / 2,90

Flaschenbiere

König Ludwig Weißbier 0,5 l / 3,10

König Ludwig Weißbier light 0,5 l / 3,10

König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5 l / 3,10

König Ludwig Dunkel 0,5 l / 2,90

Warsteiner alkoholfrei 0,33 l / 2,90

Warsteiner Pils 0,33 l / 2,90

Biermischgetränke

Radler 0,5 l / 2,90

Russ 0,5 l / 3,10

Cola-Weißbier 0,5 l / 3,10

Apfelweißbier (2/3 Apfelschorle, 1/3 Weißbier) 0,5 l / 2,90

Weinschorle

Weiß oder Rot 0,4 l / 3,80

Rose 0,4 l / 4,00

Prosecco 0,2 l / 5,50 0,75 l / 16,50

Auf Wunsch auch mit einem Schuss Holunderblütensirup

Possmann Apfelwein aus Frankfurt

1 Glas 0,25 l / 1,80

"Bembel" (Krug) 1,0 l / 7,00

Dazu zum Spritzen:

Mineralwasser 0,75 l / 3,80

Zitronenlimonade (für süßen Gespritzten) 0,75 l / 3,80

Getränkekarte

Euro

Weinkarte

Rose

Bischoffinger-Kaiserstuhl, Spätburgunder,
trocken

0,2 l / 4,20

Weiß

Riesling 2008
Weingut Wendl, Pfalz,
angenehme Säure, kräftig, trocken

0,2 l / 3,40

Riesling 2008
Mosel, Trittenheimer Altärchen,
trocken

0,75 l / 15,50

Rivaner Winkelberg 2008
Ihringer Winzergenossenschaft, Baden,
feinfruchtig, mild, elegant, anhaltend im Abgang, halbtrocken

0,2 l / 4,00

Kerner 2008
QbA, Rheinhessen vom Bio Weingut Sander,
Apfel- und Birnenaroma und etwas Muskat im Ausklang,
mit mildem Nachhall, gut zu hellem Fleisch und Fisch,
restsüß, lieblich

0,2 l / 4,20

Weinkarte

Rot

Blauer Zweigelt 2007 QbA, Wagram Österreich, Weingut Leth, dunkelrot mit lila Reflexen, das Bukett erinnert an Kirschen, saftig und nachhaltig im Ausklang, trocken	0,2 l / 3,50
Portugieser 2008 Weingut Wendl, Pfalz, verspielt, halbtrocken	0,2 l / 3,80
Tempranillo 2007 Bodegas Condato de Almará, Spanien "Navarra" kirschroter Farbton mit violetten Reflexen, intensives Aroma und Geschmack, trocken, ein Wein für jede Gelegenheit	0,2 l / 3,80
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha / Barrique 2007 "Alabanza Tinto DOC", Bodegas Alabanza, Spanien "Rioja", trocken	0,2 l / 4,50
Monastrell 2001 "Muri Veteres Do Reserva", Bodegas Agapito Rico, Spanien "Jumilla" vollreife, fleischige Frucht, Blaubeeren, Cassis, elegantes Holz, weiches Tannin, lang, trocken	0,75 l / 14,50
Merlot 2007 "Villa Verdi Rosso IGT", Villa Verdi, Italien "Venetien", saftig, jugendliche, klare, beschwingte Frucht, gefällig, trocken	0,75 l / 14,50

Getränkemkarte

Euro

Spirituosen

Enzian	2 cl / 2,00
Obstler	2 cl / 2,30
Kirschwasser	2 cl / 2,50
Williams Christ	2 cl / 2,80
Fernet-Branca	2 cl / 2,60
Ramazotti	2 cl / 2,80
Averna	2 cl / 2,60

Brandy

Veterano Brandy de Jerez	3 cl / 3,80
103er Brandy de Jerez	3 cl / 3,80

Aperitif

Campari-Orange	5 cl / 3,80
Martini bianco	5 cl / 3,50
Martini rosso	5 cl / 3,50

Liköre

Licor de Cuarenta y tres (43)	2 cl / 3,00
Marillenlikör	2 cl / 2,50
Warmer Amaretto mit Sahnehäubchen	2 cl / 2,00



**Immer wieder...
...unsere beliebten Essens-Aktionstage!**



Donnerstag ist Schnitzeltag!

Euro

- **Schnitzel satt!**

nur 8,88

Schnitzel essen – so viel Sie können!
5 verschiedene Saucen zur Auswahl!



Jeden Sonntag schmecken die Klassiker...

- **Leckerer aus Omas Küche...**

Guten Appetit!

z.B. Rindroulade, Sauerbraten...



Samstag & Sonntag von 14.30 -17.30 Uhr

- **Waffelspezialitäten**

Die schmecken!

z.B. Waffeln mit Rotweifeigen und Zimteis...

Ihre Feier...



...in der Wörthsee Alm!



Feiern Sie doch, was Sie wollen...

**...egal ob Hochzeiten, Geburtstage,
Jubiläen, Tagungen, Weihnachtsfeiern
oder sonstige Anlässe!**

**Gerne gestalten wir mit Ihnen Ihren Festtag!
Sprechen sie uns einfach an.**

Christian und Svenja Zils freuen sich auf Sie!

WÖRTHSEE ALM



Am 24. Oktober 2009
ab 20.00 Uhr feiert
die Wörthsee Alm
ihr 1-jähriges!

Wir laden Sie herzlich ein zu einem

Öldie-Abend

mit DJ Manni,
Musik aus den 60/70/80/90-ern
und

ofenfrischer Spanferkelrollbraten mit
Beilagen (EUR 8,90) oder Spaghetti mit fri-
scher Salbei-Knoblauchbutter (EUR 6,90).
All you can eat!

Feiern Sie mit uns.

Christian und Svenja Zils freuen sich auf Ihren Besuch!



Landgasthof
mit Landhausküche und Fondues

Inh. Christian und Svenja Zils
Am Gartl 11 · 82266 Schlagenhofen-Inning
Telefon 08152 794520

www.woerthseealm.de

Mo.	17.00 - 23.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mi. - Fr.	17.00 - 23.00 Uhr
Sa., So. und Feiertage	11.00 - 23.00 Uhr