

Frühstück:

Wurstkuch-Frühstück:

Gemischte Wurst*-Schinken*-Käseplatte, Brotkorb, Butter, Honig, hausgemachte Marmelade, ein frisch gekochtes Ei € 11,90

Irishes-Frühstück:

2 Spiegel- oder Rühreier mit Speck oder Schinken*, gegrillte Tomate, Würstl, Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Orangensaft € 12,90

Pilatushaus-Gourmet-Frühstück:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Kofelspeck*, gek. Schinken*, Rahmkäse, gek. Ei, Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Orangen-Saft € 13,90

Das Schnelle-Frühstück:

2 halbe belegte Semmeln mit Butter belegt nach Ihrem Wunsch: Marmelade, Schinken, Salami oder Käse € 4,90

3 Rühr- oder Spiegeleier:

mit Semmel, Butter € 4,90

mit Schinken* oder Speck*, Semmel, Butter € 6,50

Zum Erweitern:

1 frisch gekochtes Ei € 1,50

Schokomüsli oder Müsli mit frischen Früchten ,Milch € 3,60

Ettaler Joghurt € 1,50

Croissant € 1,80

mit Butter und Marmelade € 2,90

Butterbreze € 2,00

Gerne bringen wir Ihnen zusätzlich zu Ihrem Frühstück:
Schinken, Salami, Käse, warmen Leberkäse usw.
aus unserer Metzgerei

Brotzeiten:

Ammergauer Almfleisch-Carpaccio

zart geräucherter Rinderschinken mit Brot und Butter € 8,30

Coppa di Ammertal

feiner luftgetrockneter Schinken nach italienischer Art mit Brot und Butter € 8,30

Wurstsalat:

„Klassik“ mit Brot € 8,50

„Schweizer“ mit Käse und Brot € 9,50

Kalbfleischwurst*, Gurke, Zwiebel, Radieserl, Tomaten

Wurstkuch-Brotzeit-Platte für 2 Personen

Speck, Kas und ois was zur Brotzeit dazu gehört mit Brot und Butter € 16,80

Gerne servieren wir Ihnen auch hausgemachte Spezialitäten aus unserer eigenen

Metzgerei Christian Gerold

Hauptgerichte:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Kartoffelsalat € 11,90

Zwiebel-Rostbraten von der Rinderlende (min..200g roh) mit Pommes und Kräuterbutter € 18,90

Burger „WUKU Das Original“ mit Pommes € 8,90

Puten-Rahmgeschnetzeltes pikant mit Spätzle € 12,90

Kalbs-Leber mit Apfel, Zwiebeln und Kartoffel-Püree € 13,90

Rinder-Schulter gekocht auf Boullion-Gemüse mit frischem Meerrettich € 14,90

Leberkäse* mit Spiegelei und Kartoffelsalat € 8,90

Bayrische Milzwurst* gebacken mit Kartoffel-Radieserl-Salat € 9,50

2 hausgemachte Fleischpflanztel mit feiner Bratensoße und Kartoffelsalat € 8,90

Rahm-Schwammerl mit Käse-Speck-Knödel € 10,90

Strammer Max mit gekochtem Schinken* und Spiegeleier € 8,90

Braten-Sülze hausgemacht mit Bratkartoffeln € 9,50

Gerne servieren wir Ihnen: Schweinebraten, Schweinebauch, Grillhähnchen aus der heißen Theke von unserer Metzgerei, je nach Verfügbarkeit.

Würstl aus der eigenen Metzgerei

Bratwurst mit Pommes, Kartoffelsalat oder Sauerkraut € 8,40

Currywurst* mit Pommes und hausgemachter Currysoße € 8,90

1 Paar Weißwürste* mit Breze jede weitere Weißwurst € 6,30 € 2,00

1 Paar Wiener* mit Brot € 4,90

1 Paar Wiener* mit Pommes oder Kartoffelsalat € 6,90

Nudeln:

Nudeln mit frischem Gemüse & Garnelen € 11,90

Nudeln Aglio e Olio Pesto (mit Knoblauch pikant) € 7,90

Nudeln mit hausgemachter Hackfleischsoße € 9,90

Vegetarisch:

Käse-Spatzen hausgemacht mit Röstzwiebel und kleiner Salat € 9,50

Gefüllte Nudel-Tascherl (saisonal) mit Salatgarnitur € 10,90

Ettaler Bergwiesenkas gebacken mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot € 9,90

Frühlingsröllchen 8 Stück mit Asia-Dip und kl. Salatgarnitur € 6,90

Salate:

Haus-Salat mit feinem Kräuterdressing (Frische Saisonsalate, Tomaten, Mozzarella, Gurken, Paprika, Mais, Bohnen, Thunfisch, Zwiebel, Schinken*, Ei, Salatkörner) dazu Kräuterbaguette € 9,90

auf Wunsch zusätzlich: - Gegrillte Putenstreifen € 2,30

- Gegrillte Garnelen € 2,50

- Frühlingsröllchen € 2,30

- Räucherlachs € 2,50

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Weißbrot € 8,50

Beilagen-Salat € 4,20

Suppen:

Tages-Suppe mit Weißbrot siehe Aushang

Goulasch-Suppe hausgemacht mit Brot € 5,50

Erbsensuppe hausgemacht mit Wienerstücken* und Weißbrot € 5,20

Süß& lecker:

Germ-Knödel mit Vanillesoße* € 6,90

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesoße* oder mit Vanilleeis € 6,30

Reiberdatschi 4 Stück mit Apfelmus € 5,90

Milchreis mit Zimt-Zucker, Apfelmus, Kirschen oder Vanillesoße € 5,90

Kaiser-Schmarrn hausgemacht mit Rumrosinen für 2 Personen mit Apfelmus oder Zwetschgenröster (min. 20 Minuten) € 19,90

Hausgemachte Kuchen: siehe Theke

Heiße Getränke:

Kaffee groß „JACOBS“	€ 3,50
Kaffee „JACOBS“	€ 2,80
Kaffee „HAG“ koffeinfrei groß	€ 3,50
Milch-Kaffee groß „JACOBS“	€ 3,80
Cappuccino groß	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,80
Chai-Latte Mango	€ 4,30
Espresso	€ 2,10
Espresso macchiato	€ 2,50
Espresso doppio	€ 3,20
Espresso doppio macchiato	€ 3,60
Heiße Schokolade - Milch und Sahne	€ 4,10
Glas Milch heiß oder kalt	€ 2,40



Alle Getränke werden mit frischer



zubereitet

mit Alkohol:

Espresso corretto (Grappa)	€ 3,60
Latte Macchiato Bailey´s (2cl)	€ 5,20
Lumumba-Heiße Schokolade mit Rum (2cl)	€ 5,20
Heißer Ammergauer mit Heulikör(2cl)	€ 3,90
Schneewittchen - Eierlikör mit Milchschaum	€ 3,90
Grog mit Rum (3cl)	€ 3,90

Teekarte:



Earl Grey „Premium Blatt“

Feinster Spitzen-Blatt-Tee Darjeeling und Assamtee mit Bergamotte pikant aromatisiert.

Darjeeling „Royal Second Flus“

Zartblumige Sommerpflückung mit typisch goldener Tassenfarbe.

Grüntee „Asia Superior“

Unfermentierter, erlesener Tee aus Mittelasien, mit weichem Aroma.

Kräutergarten

Wohlthuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen, angenehm süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe, koffeinfrei.

Pfefferminz

Aromatisch-erfrischend ätherische Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter verleihen diesem Tee seine besondere Note.

Kamille

Getrocknete Kamillenblüten mit angenehm honigartigen Geschmack.

Sommerbeere

Komposition aus Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren und Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma.

Alle unsere Tee werden mit Kandis serviert, auf Wunsch gerne auch mit Milch oder Zitrone

Kännchen € 5,60
Glas € 3,30

Biere:

Helles vom Faß oder Radler	Ettaler	0,5	€ 3,60
Helles vom Faß oder Radler	Ettaler	0,3	€ 3,00
Dunkel-Bier	Ettaler	0,5	€ 3,80
Pils	Mittenwalder	0,33	€ 3,30
Hefeweizen hell	Ettaler	0,5	€ 3,80
Hefeweizen dunkel	Ettaler	0,5	€ 3,80
Hefeweizen leicht	Paulaner	0,5	€ 3,80
Bier alkoholfrei	Paulaner	0,5	€ 3,60
Hefeweizen alkoholfrei	Ettaler	0,5	€ 3,70

Softdrinks:

CocaCola*		
CocaCola* light		
Cola-Mix*	0,5	€ 3,50
	0,3	€ 2,90
BIO-Limonade:		
Zitrone		
Zitrone-Himbeere	0,33	€ 3,60

Hopfala Limo Mittenwalder	0,33	€ 3,20
Roter Eistee hausgemacht	0,3	€ 3,70
Ingwer-Schorle hausgemacht	0,3	€ 3,70

Tafelwasser	0,5	€ 3,00
	0,3	€ 2,50

Saft-Schorlen:

Apfelsaft	Kirsch-Nektar	
Orangensaft	Maracuja-Nektar	
Traubensaft	Rhabarber-Nektar	
Multi-Vitaminsaft	Johannisbeer-Nektar	
Hollunderblüten		
	0,3	€ 3,00
	0,5	€ 3,70
Saft-oder Nektar pur	0,2	€ 2,90

* Campari * Vanillesoße = 1
* Cola, * Cola-Mix = 1,7
* Schinken, *Speck, *Salami = 3,4,6
* Weißwurst, *Bratwurst, *Schweinswürstl, = 3,4,5
* Wiener, Debreziner, Currywurst, Preßsack, Kalbfleischwurst= 3,4,5,6

Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = mit Nitritpökelsalz
7 = koffeinhaltig
8 = mit Süßungsmittel

Kalte Getränke:

Weine & Prosecco & Spritz:

Aperol Spritz	0,3	€ 4,90
Hugo	0,3	€ 4,90
Weiß: Chardonnay ital.	halbtr.	0,25 € 4,90
Pinot Grigio ital.	trocken	0,25 € 4,90
Riesling Pfalz	spritzig	0,25 € 4,90
Rot: Merlot franz	trocken	0,25 € 4,90
Trollinger	halbtr.	0,25 € 4,90

Weinschorle weiß oder rot	0,5	€ 5,90
	0,25	€ 3,50

Prosecco ital. Piccolo		
	Flasche	0,7 € 17,90

Spirituosen:

Ettaler Heulikör ^{38%}	2cl	€ 3,00
Ettaler Kloster Bitter ^{45%}	2cl	€ 3,00
Ettaler Heidelbeer Likör ^{40%}	2cl	€ 3,00
Ettaler Bayr. Dry Gin ^{40%} „1596“	2cl	€ 4,00

Ammergauer Kräuterhexe ^{40%}	2cl	€ 3,00
Williams Birne ^{40%}	2cl	€ 2,90
Kirschwasser ^{40%}	2cl	€ 2,90
Obstler ^{38%}	2cl	€ 2,90

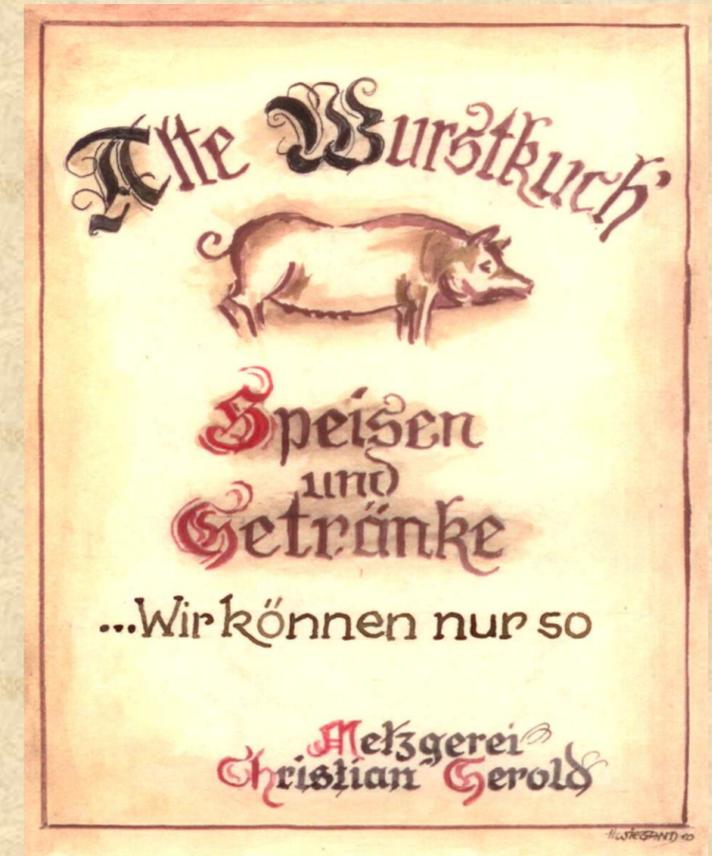
Cognac ^{40%} „Hennessy“	2cl	€ 3,90
Jack Daniel´s ^{40%}	2cl	€ 3,90

Ramazotti ^{30%}	2cl	€ 3,00
	4cl	€ 4,90

Baileys Irisch Cream ^{17%}	4cl	€ 4,30
Amaretto	2cl	€ 3,00

Sehr geehrte Gäste, alle von uns zubereiteten Speisen können Allergene beinhalten:
EIER, MILCH, GLUTEN, KREBSTIERE, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SCHWEFELDIOXID, LUPINE, WEICHTIERE.

Wenn Sie Allergiker sind fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach genauen Einzelheiten



Sehr geehrte Gäste

Wir sind stets bemüht, nur ausgewählte Spitzenqualität, Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Metzgerei in unserer Küche zu verarbeiten.

Wir möchten Ihnen den Aufenthalt in unserer "Alten Wurstkuch" so angenehm wie möglich bereiten.

Die meisten unserer Speisen werden erst nach Ihrer Bestellung frisch für Sie zubereitet, was manchmal zu längeren Wartezeiten führen kann.

Dies ist leider nicht vermeidbar.

Sonderwünsche werden gerne erfüllt.

Sollte einmal etwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, lassen Sie uns dies bitte unverzüglich wissen.

Einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen

Ihre Wirtsleute Rita und Christian Gerold mit Familie & das WUKU-Team

