



Auswahl für Gruppen

Stellen Sie sich gerne Ihr einheitliches Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Geselliges Hüttenmenü	44,50 € pro Person
3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Nachspeise)	35,00 € pro Person
3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise)	40,00 € pro Person
4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Nachspeise)	44,50 € pro Person

Fleischfondue (max. 50 Personen, Exklusivbuchung erforderlich) **47,00 € pro Person**

Grillbüffet 1 (ab 30 Personen, Exklusivbuchung erforderlich) **52,00 € pro Person**

Grillbüffet 2 (ab 30 Personen, Exklusivbuchung erforderlich) **64,00 € pro Person**

Unsere Grillbuffets bieten wir von Mitte Mai bis voraussichtlich Ende September an.





Geselliges Hüttenmenü

Spitzing Alm Brotzeitbrett

Schlierachtaler Schinken | Blutwurst | Wildwurzn | grobe Leberwurst | Wurstsalat
Räucherfisch | Obazda | Tegernseer Bergkäse | gepickeltes Gemüse
Steinofenbrot | Almbutter

Im Reindl serviert

Kalbshaxe und Schweinsbraten aus dem Rohr

Bayrischkraut | Kartoffel- ODER Semmelknödel

Kaiserschmarrn karamellisiert

Mandeln | Apfelmus

2cl Obstler

Destillerie Hoermann aus Schliersee





Vorspeisen

Spitzing Alm Brotzeitbrett

Schlierachtaler Schinken, Blutwurst, Wildwurzn, grobe Leberwurst, Obazda, Tegernseer Bergkäse, Steinofenbrot, Almbutter

Spitzingseer Rauchfischsteller

Saibling, Forelle, Meerrettich, Salatbouquet

Gemischter Salat

gebackene Tegernseer Käsecken, Preiselbeeren, Gärtnerdressing

Gemischter Salat

Gebratene Pilze der Saison, Croutons, Gärtnerdressing

Flammkuchen

Elsässer Art mit Zwiebeln und geräuchertem Speck
& vegetarisch



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kartoffel - Liebstöcklsuppe,
eigene Einlage

Kasnockensuppe, Schnittlauchröllchen

Kürbiscremesuppe (saisonal)
Kürbiskernöl, Kürbiskerne

Spargelsuppe (saisonal)
eigene Einlage

Wildkräuterschaumsuppe, Schinchenchip

Strauchtomatenessenz
Basilikum Quarknocken



Hauptgang

*(maximal 2 Hauptgerichte zur Wahl
mit entsprechender Auswahl bis 1 Woche vorher)*

Schweinsbraten

Hopf Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Krautsalat

Viertel Ente aus dem Ofenrohr

Kartoffelknödel, geschmolzenes Apfelblaukraut

Gulasch vom Werdenfelser Ochsen

mit Brez'nknödel, Schwammerl

Werdenfelser Kalbsrahmbraten

Klosterspätzle, Speck, Zwiebeln, Marktgemüse

Gulasch vom Rind

mit Schupfnudeln, Schwammerl

Böfflamott

geschmorter Rinderbraten, Kartoffelstampf, Wurzelgemüse

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln, Röstzwiebel, Blattsalat

(Aufpreis 5,00 € pro Person zum Menüpreis)

Gebratenes Saiblingsfilet vom Tegernsee

Perlgraupen Gemüserisotto, Liebstöcklsauce

(Aufpreis 5,00 € pro Person zum Menüpreis)





SPITZING ALM
AM SEE

Spinatknödel

mit brauner Butter, Parmesan, Kirschtomaten

Krautschupfnudeln

Sauerkraut, Schmand

Bergkäsespätzle

mit Tegernseer Bergkas und Röstzwiebeln

Dessert

Kaiserschmarrn

Mandeln, Apfelmus

Weißbirtiramisu

Topfenknödel

Zwetschgenröster

Bayrisch Creme

Alpenspritzkompott

Schokoladenmousse

mit Früchten





Fleischfondue

Dreierlei Aufstrich, frische Brezn, Holzofenbrot

Maishähnchenbrust, Kalbsslende, Rinderlende 150gr pro Person,
verschiedene Dips und Soßen, Gemüse, Kartoffeln

Kaiserschmarrn, Mandeln, Apfelmus





Grillbuffet 1

Vorspeise

Tomate- Mozzarella, gegrilltes, mariniertes Gemüse, Coleslawsalat, Hirtensalat, Kartoffel-Gurkensalat, Rucolasalat mit Balsamicodressing

Hauptgang

Lachs vom Zedernholz in Koriander-Limetten-Rub,
Maishähnchenbrust in Tandoori-Rub, Rinderhüfte in BBQ-Rub,
Honig-Whiskey Schweinenacken, Holnburger Bratwurst

Risoléekartoffel, Kräuterbaguette, Pfannengemüse

Kräutersauerrahm, BBQ- Sauce, Avocadodip, Chilisauce, Ananasdip

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeeren, Obstsalat, Tiramisu





Grillbüffet 2

Vorspeise

Gegrilltes, mariniertes Gemüse, Coleslawsalat,, Ofenkartoffelsalat mit Bohnen und Pesto,
Feigen im Speckmantel, Salat Caprese, Rucolasalat mit Balsamicodressing,

Suppe

„Gazpacho“ Kalte Spanische Gemüsesuppe

Hauptgang

Knoblauchgarnelen, Honig Whiskey Schweinenacken im Ganzen,
Maisgockelbrust in Marsala-Rub , Rinderflanke in Espresso-Rub,
Lachs vom Zedernholz in Koriander-Limetten-Rub,
Kalbsentrecoté in Espresso-Chili-Rub

Risoléekartoffeln, Kräuterbaguette, Cous-Cous,
gegrillter Pack Choi, Chili-Butter-Maiskolben, Pfannengemüse

Kräutersauerrahm, BBQ- Sauce, Salsa Fresca, Avocadodip, Paprikadip, Ananasdip

Dessert

Karamellierte Ananas, Schokoladenbrownies,
Panna Cotta mit Erdbeeren, Obstsalat, Tiramisu

