

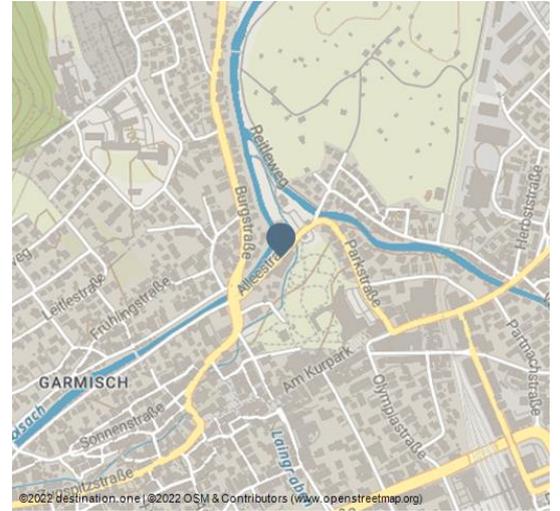


Werdenfelserei - Naschwerk und Wurzelwerk

Bar



Werdenfelserei Außenansicht - © Günter Standl



NACHHALTIG UND REGIONAL

Nahezu alles in der Werdenfelserei ist aus Naturprodukten – bemerkbar ist das vom Interieur bis in die Küche. Entdecken Sie die klare Linie, die sich hinter der Philosophie unseres Vollholzhotels verbirgt. Um das Thema Nachhaltigkeit ganzheitlich umzusetzen, findet es sich auch in unserem Restaurant wieder. Lebensmittel, die wir aus der Umgebung erhalten können, beziehen wir auch von dort. Dabei sind uns die Qualität der Ware und artgerechte Tierhaltung enorm wichtig. Darüber hinaus beziehen wir auch Dienstleistungen und weitere Produkte am liebsten bei Anbietern vor Ort. Selbes gilt auch für unsere Weinkarte: Hier legen wir einen Schwerpunkt auf deutsche Weine, beispielsweise aus Rheinhessen, Franken und Baden.

Öffnungszeiten:

Restaurant Naschwerk 12.00 bis 17.00 Uhr

Restaurant Wurzelwerk 18.00 bis 22.00 Uhr

Die Küche lässt aufhorchen: Sie vereint extravagantes aus der bayerischen Küche mit Spezialitäten aus Wurzeln und Knollen, frisch aus dem Wald oder von der Wiese, gepaart mit einem Hauch Internationalität.

Um ein Platzerl in unserem Wurzelwerk zu sichern, bitten wir Sie im Vorhinein zu reservieren, gerne telefonisch oder online über unser Buchungstool auf unserer Website.

Adresse:

Alleestraße 28
82467 Garmisch-Partenkirchen

☎ +49 8821 6869390

🏠 www.werdenfelserei.de/

✉ info@werdenfelserei.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/Sn1cd>

Quelle: destination.one

ID: g_100024377

Zuletzt geändert am 01.07.2024, 13:34