

Liebe Gäste,

frisch, pfiffig und regional ist das Credo unseres Küchenchefs Jörg Eriksen und seinem Team.

Lassen Sie sich mitnehmen auf einen Streifzug durch die bayerische Küchenkultur, angefangen von typischen Schmankerl'n wie unsere hausgemachten Semmelknödel mit feinem Pilz-Ragout, bis hin zu unwiderstehlichen Steaks, ganz nach Ihren Wünschen zubereitet.

Traditionelle Rezepte, umgesetzt mit Raffinesse und verfeinert mit Bio-Kräutern aus unserem eigenen Kräutergarten – Schmecken Sie die Aromenvielfalt!

Selbstverständlich nehmen wir auch auf Lebensmittelunverträglichkeiten Rücksicht. Bitte sprechen Sie uns hierauf an.

Ihnen einen genussvollen Abend!

Vorspeisen

„Bayerische Tappas“ 1,2,3,4,5,8,9,a1,c,f,g,a2,i,j,k,m,l

Wählen Sie Ihre

4 Lieblings-Schmankerl

10,90 €

6 Lieblings-Schmankerl

14,90 €

Bayerischer Obazda | Griebenschmalz | Wurstsalat |
Gamsbeißer | Schönegger Bergkäse | Kaminwurzn mit Kren |
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich | Kartoffelsalat mit Mini Wiener Schnitzel
Dazu reichen wir Wallgauer Bauernbrot und frische Almbutter

Ziegenkäse überbacken mit Orangenblütenhonig 1,2,3,5,12,e,g,k,l

10,40 €

bunte Salatherzen | geröstete Pinienkerne | Apfel- Balsamicodressing

Carpaccio von Black Angus Rinderfilet 1,2,3,5,c,g,l,l

11,90 €

gehobelte Parmesanflocken

Suppen

Fruchtige Strauchtomatensuppe g,i,l

5,20 €

mit Sahnehaube

Consomme von frischen Waldpilzen a1,c,f,g,i,k

5,40 €

mit Semmelpflanzerl

„Dialog von heimischen Suppen“

5,40 €

Fruchtige Strauchtomatensuppe g,i,l

mit Sahnehaube

UND

Consomme von frischen Waldpilzen a1,c,f,g,i,k

mit Semmelpflanzerl

Fischgerichte

bayerisches Saiblingfilet in Butter gebraten ^{a1,c,d,g,i,l} 17,80 €
Kräuterschaum | feine Gemüsebandnudeln

bayerisches Zanderfilet in Butter kross gebraten ^{2,3,4,a1,d,g,i,l} 17,90 €
Rahmsauerkraut | gebratene Speck- Pfifferlinge | Röstkartoffeln

Vegetarisch

„Bayerischer Wrap“ gefüllter Kräuterpfannkuchen | Grillgemüse^{a1,g,i,l} 14,80 €
Basilikum-Tomatencremesauce

Edelpilzragout von heimischen Steinpilzen | Pfifferlingen | Egerlingen ^{a1,c,f,g,k} 12,80 €
frische Kräuter | hausgemachte Semmelknödel

Fleischgerichte

„Bayernlandpfanne“ ^{1,2,3,5,a1,c,g,i,j,k,l} 18,50 €
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet in Kräuter- Schwammerlsauce
geschwenkten Eierknöpfli | bunter Marktsalat an Hausdressing

„Wiener Schnitzel“ von der Kalbslende in Butterschmalz gebraten 19,50 €
Wildpreiselbeeren | Pommes frites ^{3,a1,c,g}

Rostbraten „ Bierbrauer Art“ ^{2,3,c,i,j} 23,80 €
Zwiebel- Senf-Kruste | Braunbiersauce
Speck-Röstkartoffeln | Speck- Bohnenbündchen

Saftige Steaks für Fleischliebhaber

Feinmarmoriert | ursprünglicher Geschmack | lange Reifezeit.

Black Angus Rumpsteak	200 g	22,90 €
	300 g	31,50 €
Black Angus Filetsteak	180 g	25,90 €
	250 g	34,50 €
Putensteak	200 g	16,50 €
	300 g	19,80 €
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet	200 g	18,90 €
	300 g	24,90 €

mit hausgemachter Café de Paris-Butter ^{1,a1,f,g,i,j,l} | Barbecue-Sauce ^{2,4,10,a1,g,i}
Rotweinschalotten^{a1,i,l} | Grillgemüse ^g

Wahlweise mit

Bauern-Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm ^g

ODER Kartoffelecken^{1,a1}

ODER Pommes frites

Dazu ein bunter **Marktsalat** mit Hausdressing^{1,2,3,5,c,g,i,j,l} 4,90 €

Was Süßes

Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker ^{3,a1,c,e,f,g,k} Vanilleeis	4,90 €
Portion frische Erdbeeren ^{3,a1,c,f,g} Bourbon-Vanilleeis	5,90 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern ^{a1,c,f,g,h2} an marinierten Erdbeeren	5,60 €
Bayerisch Creme auf Fruchtmark ^{a1,c,f,g,h2} in einem Beet von frischen Beeren	5,80 €

Für Käse-Liebhaber

Herzhafter Käse von unserer Schöneegger Käse-Alm ^{1,a1,g,j,k,l} Gipfelstürmer Bergkäse Almblütenkäse Klosterkäse Weintrauben Feigensenf Salzgebäck	7,50 €
--	--------

Genießen Sie Ihren Abend in unserem Restaurant
Bayernland – Schön, dass Sie bei uns sind!

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Eventuell in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene haben wir für Sie mit (Z) bzw. (A) gekennzeichnet.
Gerne informieren Sie unser Küchenchef und sein Team im Detail.

Dorint Sporthotel Garmisch-Partenkirchen unter Management der Dorint GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln
Im Namen und auf Rechnung der Sporthotel Garmisch-Partenkirchen GmbH & Co. KG · Mittenwalder Str. 59 · 82467 Garmisch-Partenkirchen · Deutschland
Tel.: +49 8821 706-0 · Fax: +49 8821 706-618 · E-Mail: info.garmisch@dorint.com www.dorint.com/garmisch-partenkirchen

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 1.1 mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig

ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen · a2 Roggen · a3 Gerste · a4 Hafer · a5 Dinkel · a6 Kamut
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandeln · h2 Haselnüsse · h3 Walnüsse · h4 Cashewnüsse · h5 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadamia-/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse