

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle und frischen Kräutern ^{a1,c,g,i}	5,20 €
Leberspätzlesuppe mit frischem Schnittlauch ^{a1,c,g,i}	5,20 €
Fruchtige Tomatensuppe Baguette ^{a1,a3,g,i,l}	5,20 €

Warme Gerichte

„Bayernlandpfanne“	18,50 €
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet in Kräuter-Schwammerlsauce geschwenkten Eierknöpfli bunter Marktsalat an Hausdressing ^{1,2,3,5,a1,c,g,i,j,k,l}	
8 Nürnberger Rostbratwürstel	13,50 €
auf deftigem Sauerkraut Speck-Röstkartoffel Senf Kren ^{2,3,g,i,l}	
„Wiener Schnitzel“ von der Kalbslende in Butterschmalz gebraten	19,50 €
Wildpreiselbeeren Pommes frites ^{3,a1,c,g}	
„Dorint Burger“ für Hungrige „Made by Dorint“	16,90 €
Saftiges 200 g Rinderhacksteak Gebratener Speck Gurke Tomate Blattsalat Zwiebeln Pommes frites ^{3,a1,c,g}	
Clubsandwich „Made by Dorint“	16,50 €
Gebratener Speck Putenbrustscheiben Ei Tomate Gurke Pommes frites ^{1,2,3,5,a1,c,f,g,i,j,k,l}	
Ofenfrischer Flammkuchen mit feinem Schnittlauch bunter Marktsalat an Hausdressing ^{2,3,a1,f,g,e,i,j}	14,80 €
Bauern-Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm ^g , wahlweise mit Putenbruststreifen in Kräuterbutter gebraten Zuckermais ^g	12,50 €
Rinderfiletspitzen in Kräuterbutter gebraten heimische Schwammerl ^g	14,80 €

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 €
Putenbruststeak	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 €

Vegetarische Gerichte

Raffiniert | frisch | vielseitig.

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

Werdenfelser Käsespätzle mit Röstzwiebeln 12,50 €
frischer Schnittlauch | Marktsalat | Hausdressing ^{1,2,3,5,a1,c,g,i,j,k,l}

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

Salate zum Sattessen

Große Bauernsalatschüssel

knackige Blattsalate | Tomaten | Gurken | Paprikastreifen | frisches Baguette ^{a1,a3}
wahlweise mit

Truthahnbruststreifen in Kräuterbutter gebraten | Hausdressing ^{1,2,3,5,c,g,i,j,l} 12,50 €

Rinderfiletspitzen in Kräuterbutter gebraten ^{1,2,3,5,c,g,i,j,l} 14,80 €
frische heimische Schwammerl | Hausdressing

Kalte Schmankerl

Lauwarme Forellenfilets vom Rohtal | Sahnemeerrettich ^{1,2,3,5,a1,c,g,i,j,l} 9,50 €
bunten Salatherzen | Toast und Butter

Hausgemachte Bratensülze in Kräuter - Vinaigrette | Zwiebeln 9,50 €
Mixed Pickles | Speck - Röstkartoffeln ^{1,2,3,5,9,c,g,i,j,l}

„**Garmischer Roastbeef**“ mit Remoulade | Mixed Pickles 12,80 €
Speck-Röstkartoffeln ^{1,2,3,5,9,c,g,i,j,l}

Bayerischer Obazda | Radieserl | Salzgebäck | Baguette ^{1,2,3,5,a1,c,f,g,i,j,k,l} 8,50 €

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln | Wallgauer Bauernbrot ^{2,3,5,8,a1,g,j,l} 8,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln | Käsestreifen
Wallgauer Bauernbrot ^{2,3,5,8,a1,g,e,i,j,l} 9,50 €

„**Bayerischer Brotzeiteller**“ Roastbeef | Speck | Presssack | Landjäger 14,50 €
Obazda | grobe Streichwurst | Bergkäse | Griebenschmalz | Remoulade
Essiggemüse | Wallgauer Bauernbrot ^{1,2,3,8,9,a1,c,g,j,l}

Was Süßes

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{a1,c,f,g,h2} 5,90 €

Frischer Kaiserschmarrn | Apfelmus | Wildpreiselbeeren ^{3,a1,c,g} 11,80 €

Nachtkarte - ab 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Haferl Schmalz mit frischem Schnittlauch Radieserl Wallgauer Bauernbrot ^{a1,g}	7,80 €
Bayerischer Obazda Radieserl Salzgebäck Baguette ^{1,2,3,5,a1,c,f,g,i,j,k,l}	8,30 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln Wallgauer Bauernbrot ^{2,3,5,8,a1,g,j,l}	8,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Baguette ^{a1,a3,g,i,l}	5,20 €
Ofenfrischer Flammkuchen ^{2,3,a1,f,g,e,i,j}	14,80 €

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