

Bayerische Gastlichkeit im Herzen von Garmisch-Partenkirchen

Herzlich Willkommen im Hotel Zugspitze

Beispielmenüs 2022

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse
an unserem Haus und
helfen Ihnen gerne bei der Gestaltung und
Planung Ihrer Feier, Einladung oder Ihres Geschäftsessens.

Stellen Sie sich Ihre Menüs nach Lust und Laune
selbst zusammen.

Menü-Preise erhalten Sie auf Anfrage

Die Philosophie unseres Küchenchefs Georg Strohmeyer besteht darin, saisonal und frisch zu kochen. Erklärtes Ziel ist es, bodenständige Produkte aus der Region fantasievoll in Szene zu setzen. In diesem Zusammenhang kann es sein, dass es bei dem von Ihnen ausgesuchtem Gericht, zu Änderungen kommen kann.

Wir freuen uns bereits heute darauf, Ihre Gastgeber zu sein.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Team des Hotels Zugspitze



Vorspeisen

Gebeizte Klaiser Lachsforelle
Rote Bete Samt Salat | Honig-Dill Sauce | Pumpernickel

Geflämmte Riesengarnele
Orangen-Paprika Kaltschale | Rucola | Crème Fraîche

Tatar und Gebeiztes vom Saibling
Kaviar | Crème Fraîche | Quitten-Meerrettich Chutney | Bittersalate

In Kräutern gebeiztes bayerisches Ochsenfilet
Limonen Marinade | Antipasti von Garten-Eden Gemüse | Kräutersalat

Tatar vom Ettaler Reh
Wollschwein Lardo | Kartoffelrösti | Feldsalat | Apfel Chutney

"Platzfisch" Räucherforellentatar
Gurke | Apfel | eingelegter Fenchel | Radicchio | schwarze Walnuss

Tafelspitzsülze vom Bayerischen Ochsen
Feldsalat | Radieserl | Schnittlauchvinaigrette | Meerrettichmousse

Suppen

Maronenschaumsüppchen
Lardo | Apfel

Lauch-Birnenschaum Suppe
Ochsenschwanzpraline

Karotten-Ingwerschaumsuppe
Jacobsmuschel

Edelfisch Cappuccino
Sauce Rouille Espuma

Cremesuppe von der Pastinake
Crostini | Schnittlauch

Kürbisschaumsuppe
Steirisches Kernöl | Kerne

Essenz vom Bayerischen Ochsen
eigene Praline | Gemüse

Fisch

Auf der Haut gebratenes Mecklenburger Zanderfilet
Pommes Mousseline | eingelegte Rübchen | Babyspinat | Senfsauce

Gebratenes Filet von der Meerbarbe
Cous Cous | Tomatenschaum | Oliven

Roulade vom Bachsaibling aus Mittenwald
Garten Eden Gemüse Ragout | Schaum von geräucherter Paprika | Pommes Carré

Geräucherter Heilbutt
Geschmorte Topinambur | Kräutersaitlinge
eingelegter Rhabarber

Confiertes Lachsfilet
Selleriestampf | Apfel-Meerrettich Salsa
Gartenkräutersalat | Orangenemulsion

Gebackenes Rotbarschfilet
Kartoffel-Gurkensalat | Remouladen Espuma

Gebratenes Steinbuttfilet
Frühllauch | Kräuter Risotto | Pinienkerne
Kresse

Fleisch

Geschmortes vom Uffinger Schwein
Vanille Karotte | geschmorter Kohl | Pastinake

Rosa gebratener Hirschrücken aus dem Ammertal
Winterspargel | Pastinakenbrandade | Birne | Preiselbeere | Röstzwiebel

Uffinger Kalbsfilet schonend mit Kräutern gegart
Karotte eingelegt und Püree | Pommes Macaire | Süß-Saure Pfifferlinge

Gulasch vom Mittenwalder Rind
Knusperknödel | Röstzwiebel | sautierter Spitzkohl

Gerollte Perlhuhnbrust
Venere Reis | Frühlingslauch | Parmesan | Tomate

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Ammertal
Lardo | Grüner Spargel | Ofen Karotte | Pfifferlingsalat
(Spargel nur im Mai)

Mit Feigensenf gratinierte Barbarie Entenbrust
Rotkraut-Orangen-Salat | Kartoffel-Birnengratin | Broccoli

Geschmorte Backe vom bayerischen Weiderind
Selleriepüree | Belper Knolle | Kräutersaitlinge

Dessert

Hotel Zugspitz Dessert Variation
Mousse | eingelegt | Gelee | Schokolade

Cheese Cake
Eierlikör Eis | Limette | Schokolade

Joghurt-Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster | Vanille Eis

Schoko-Brownie
Ingwer-Pfirsich | Krokant-Eis

Crème Brûlée von der Erdbeere
Rhabarbersorbet | Pistazienschwamm

Panna Cotta von gesalzenem Karamell
Nougatknusper | Zitronensorbet

Joghurtmousse
Zitronenbiskuit | schwarzes Johannisbeer-Gelee

Schokoladentarte
Preiselbeere | Birnensorbet

Geschmolzener Topfen - Zwetschgenknödel
Nougateis | karamellisierte Pistazien

Gerne ist Ihnen unser Küchenchef Georg Strohmeyer behilflich bei der Wahl eines Menüs oder der Zusammenstellung Ihres ganz persönlichen abends mit Allem, was Ihr Herz begehrt oder Ihre Gäste sich wünschen.

Nach unserer Meinung ist es wichtig, dass die Zutaten unserer Menüs regional und saisonal bezogen werden. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in diesem Zusammenhang Änderungen an den Menüs möglich sein können.

Für Fragen und Antworten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Tel.: 08821/ 9010
restaurant@hotel-zugspitze.de

Herr Georg Strohmeyer - Küchenchef
Herr Thomas Wiener - Restaurantleiter
Frau Michelle Wagner - Rezeptionsleiterin