

# Bayerische Gastlichkeit im Herzen von Garmisch-Partenkirchen

## Herzlich Willkommen im Hotel Zugspitze

### Menüvorschläge 2023

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

Stellen Sie sich Ihre Menüs nach Lust und Laune  
selbst zusammen.  
Alle angegebenen Preis verstehen sich in Euro.

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



## **Frühling**

März | April | Mai

### **Vorspeisen**

Gebackene Pralinen vom Ingolstädter Schwein  
Getrüffelte Kartoffel | Schnittlauchcreme  
15

Ohlstädter Antipasti Teller  
Focacciachip | Senfsalate  
14,50

### **Suppen**

Karotten-Ingwerschaumsuppe  
Jacobsmuschel  
10

Edelfisch Cappuccino  
Sauce Rouille Espuma  
10

### **Fisch**

Auf der Haut gebratenes Mecklenburger Zanderfilet  
Pommes Mousseline | eingelegte Rübchen | Babyspinat | Senfsauce  
21

Gebratenes Steinbuttfilet  
Frühlach | Kräuter Risotto | Pinienkerne | Kresse  
28

### **Fleisch**

Uffinger Kalbsfilet schonend mit Kräutern gegart  
Karotte eingelegt und Püree | Pommes Macaire | Senfsalat  
28

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Ammertal  
Lardo | Grüner Spargel | Ofen Karotte | Kräutersaitling  
28

### **Dessert**

Cheese Cake  
Eierlikör Eis | Limette | Schokolade  
9

Crème Brûlée von der Erdbeere  
Rhabarbersorbet | Pistazienschwamm  
8,50



## **Sommer**

Juni | Juli | August

### **Vorspeisen**

Geflämmte Riesengarnele  
Orangen-Paprika Kaltschale | Rucola | Crème Fraîche  
17,50

In Kräutern gebeiztes bayerisches Ochsenfilet  
Limonen Marinade | Antipasti von Garten-Eden Gemüse | Kräutersalat  
17

Ohlstädter Antipasti Teller  
Focacciachip | Senfsalate  
14,50

### **Suppen**

Cremesuppe von der Pastinake  
Crostini | Schnittlauch  
8

Ohlstädter Gemüse Gazpacho  
Gebeiztes Kalb | Brotchip  
10

### **Fisch**

Roulade vom Bachsaibling aus Mittenwald  
Garten Eden Gemüse Ragout | Schaum von geräucherter Paprika | Pommes Carré  
24

Confiertes Lachsfilet  
Selleriestampf | Apfel-Meerrettich Salsa  
Gartenkräutersalat | Orangenemulsion  
25

### **Fleisch**

Geschmortes vom Uffinger Schwein  
Vanille Karotte | geschmorter Kohl | Pastinake  
21

Gerollte Perlhuhnbrust  
Venere Reis | Frühlingslauch | Parmesan | Tomate  
20

### **Dessert**

Schoko-Brownie  
Ingwer-Pfirsich | Krokant-Eis  
10

Joghurtmousse  
Zitronenbiskuit | schwarzes Johannisbeer-Gelee  
8,50



## Herbst

September | Oktober | November

### Vorspeisen

Gebeizte Klaiser Lachsforelle  
Rote Bete Salat | Honig-Dill Sauce | Pumpernickel  
15

Tatar vom Ettaler Reh  
Ettaler Speck | Kartoffelrösti | Feldsalat | Preiselbeeren  
17

### Suppen

Lauch-Birnenschaum Suppe  
Ochsenschwanzpraline  
9,50

Kürbisschaumsuppe  
Steirisches Kernöl | Kerne  
8,50

### Fisch

Geräucherter Heilbutt  
Geschmorte Topinambur | Kräutersaitlinge  
Fruchtiges Chutney  
22

Gebackenes Rotbarschfilet  
Kartoffel-Gurkensalat | Remouladen Espuma  
17

### Fleisch

Mit Feigensenf gratinierte Barbarie Entenbrust  
Rotkraut-Orangen-Salat | Kartoffel-Birnengratin | Broccoli  
25

Geschmorte Backe vom bayerischen Weiderind  
Selleriepüree | Belper Knolle | Kräutersaitlinge  
20

### Dessert

Panna Cotta von gesalzenem Karamell  
Nougatknusper | Zitronensorbet  
8,50

Geschmolzener Topfen - Zwetschgenknödel  
Nougateis | karamellisierte Pistazien  
10



Preisbindung bis 31.03.2023

## Winter

Dezember | Januar | Februar

### Vorspeisen

Tatar und Gebeiztes vom Saibling  
Kaviar | Crème Fraîche | Quitten-Meerrettich Chutney | Bittersalate  
16

„Platzfisch“ Räucherforellentatar  
Gurke | Apfel | eingelegter Fenchel | eingelegtes Gemüse | schwarze Walnuss  
17

Tafelspitzsülze vom Bayerischen Ochsen  
Feldsalat | Radieserl | Schnittlauchvinaigrette | Meerrettichmousse  
18

### Suppen

Maronenschaumsüppchen  
Lardo | Apfel  
9

Essenz vom Bayerischen Ochsen  
eigene Praline | Gemüse  
10

### Fisch

Pochiertes Kabeljaufilet | Kartoffel-Senf Creme  
Baby Spinat | Weißwein Sauce  
28

Gebratenes Barschfilet aus dem Walchensee  
Kürbis | Gewürz Crumble | Schwarzwurzel  
15

### Fleisch

Gulasch vom Mittenwalder Rind  
Knusperknödel | Röstzwiebel | sautierter Spitzkohl  
17

Rosa gebratener Hirschrücken aus dem Ammertal  
Winterspargel | Pastinakenbrandade | Birne | Preiselbeere | Röstzwiebel  
28

### Dessert

Joghurt-Kaiserschmarrn  
Zwetschgenröster | Vanille Eis  
10

Schokoladentarte  
Preiselbeere | Birnensorbet  
10

Hotel Zugspitz Dessert Variation  
Mousse | eingelegt | Gelee | Schokolade



Preisbindung bis 31.03.2023

Die Preise ergeben sich durch die Summe der gewählten Speisen.  
Wir setzen mindestens ein 3-Gang Menü voraus.

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](mailto:restaurant@hotel-zugspitze.de)

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



Preisbindung bis 31.03.2023