



Tageskarte

13:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Snacks und Suppen

Pomom, Acai Berry Smoothie (rote Früchte) <i>Pomom Acai Berry Smoothie, (red fruits)</i>	0,4l	€ 9,00
Graseck Gulaschsuppe , Crème fraiche, Brot ^(E/F) <i>Goulash soup, crème fraiche and bread</i>		€ 14,50
Suppe des Tages ^(E/F/A) <i>soup of the day</i>		€ 11,00
Bunter Gärtnersalat mit gerösteten Kernen ^(H/A/D/K) frischen Beeren, Croutons und Hausdressing <i>Mixed garden salad</i> <i>with roasted seeds, fresh berries, croutons and house dressing</i>	klein/ <i>small</i> groß/ <i>big</i>	€ 8,00 € 14,50
<u>dazu</u> <u>add-ons:</u>		
Maishähnchenbrust <i>Spring-chicken breast</i>		€ 11,50
karamellisierter Ziegenkäsetaler mit Waldblütenhonig <i>caramelized goat cheese thaler with honey</i>	pro Taler per piece	€ 7,50
Flammkuchen "Classic" mit Zwiebeln und Bacon ^(A/F) <i>Tarte Flambé "classic" with onions and bacon</i>		€ 17,00
Flammkuchen "Vegetarisch" mit Zwiebeln, Ziegenkäse, Kirschtomaten und Rucola ^(A/F) <i>Tarte Flambé "vegetarian" with onions, goat cheese, tomatoes and rocket</i> ^(A/F)		€ 17,00
Kreolischer Couscous-Salat Black Tiger Garnelen in Kokosmilch-Marinade ^(A/C) <i>Creole Salad of Couscous with coconut-milk marinated Black Tiger Prawns</i>		€ 24,50
Mediterraner Kichererbsen-Salat Hähnchenbrustfilet in Knusper-Buttermilchpanade ^(A/F) <i>Mediterranean Chickpea salad, Filet of Chicken breast,</i> <i>In a crunchy buttermilk-breadcrumb-coating</i>		€ 16,50



Für den größeren Hunger

- Pulled-Pork Burger** € 20,00
Tomate, Gurke, Salat, Rahm-Krautsalat, Rote Zwiebel, Süßkartoffel-Fries ^(A/F/E)
Pulled-pork-burger, tomato, cucumber, coleslaw, red onions, sweet potato fries
- Hähnchenburger "Calabrese"** € 23,00
Tomate gratiniert mit Mozzarella, Rucola, Caesar Dressing, Süßkartoffel-Fries ^(A/F/E)
Chicken breast "Calabrese"
tomato gratinated with mozzarella, rocket, Caesar dressing, sweet-potato fries
- Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken, Preiselbeeren, Pommes Frites ^(A/I) € 29,50
Viennese Schnitzel of veal, cranberries, French fries
- Tiroler Schlutzkrapfen** in Salbeibutter, Rucola, Pecorino ^(A/I) € 19,50
Tyrolean Ravioli, Sage butter, Rocket salad and Pecorino
- Berg-Käse-Spätzle** mit Röstzwiebeln ^(A/F/I) € 18,50
Spaetzle with Mountain Cheese, roasted onions
- Wurstsalat- bayerisch** mit roten Zwiebeln, Brot ^(A/E) € 15,00
Salad of Sausages- Bavarian stile, with red onions, bread
- Schweizer Wurstsalat** mit Käse, Roten Zwiebeln, Brot ^(A/F/E) € 17,00
Salad of Sausage and Cheese "Suisse style" with red onions, bread

Für den süßen Hunger

- Kaiserschmarrn "Graseck"** € 17,00
Apfelkompott, Preiselbeeren, Mandeln, Rosinen, frische Beeren ^(A/I/F/N)
Kaiserschmarrn "Graseck"
pancake, cut up and sugared, apple compote, cranberries, almond, raisins
- Hausgemachtes Eis, Kugel** ^(A/I/F) Vanille und Schokolade € 3,00
homemade Ice-cream (vanilla, chocolate)
- Eiskaffee:** Vanille-Eis, Sahne, Kaffee ^(F/I/10) € 8,50
Iced-Coffee: vanilla ice-cream, coffee, whipped cream
- Sanfter Engel:** Vanille-Eis, Orangensaft, Sahne ^(F/I/2/3) € 8,50
smooth angel: vanilla ice-cream, orange juice, whipped cream
- Steirisch-Vanille:** Vanille-Eis, Kürbiskern-Öl ^(F/I) € 7,00
Styrian-Vanilla: vanilla ice-cream, pumpkin-oil, whipped cream
- Hausgemachte Kuchen** ^(A/I/F) (STÜCK) € 5,50
homemade cakes



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | *Non-alcoholic*

Adelholzener Classic	0,25 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 6,40
Adelholzener Classic Naturell	0,25 l	€ 3,30
	0,75 l	€ 6,40
Rauch Fruchtsäfte	0,25l	€ 3,90
Apfelsaft- naturtrüb, <i>applejuice</i> Orangensaft, <i>orange juice</i> Mango, <i>mangojuice</i> Johannissaft, <i>black currant juice</i>		
Saftschorle, <i>juicespritzer</i>	0,25l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Coca-Cola ^(1,5)	0,33 l	€ 3,70
Cola Zero ^(1,5,7)	0,33 l	€ 3,70
Fanta ^(1,3)	0,33 l	€ 3,70
Adelholzener Eistee Pfirsich, <i>Ice tea</i> ⁽³⁾	0,5 l	€ 4,70
Paulaner Spezi ^(1,3,5)	0,25 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,70
Valencia Limonade Zitrone ⁽³⁾	0,25 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,70
Mistelhain's natürliche Erfrischer	0,2l	€ 4,60
Ohne Zusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe, Aroma durch Destillation anstelle Fermentation		

DASGINGER

Royal, Ginger Ale

Navy, Ginger Beer

DASLEMON

Heaven, Bitter Lemon

DASTONIC

Ambition- Tonic mit natürlichem Zitronenaroma

Trend- Bitterliebliches Erdbeer- Himbeeraroma

Signature- Tonic Water mit milder Bitterkeit der Chinarinde



Aperitif

Aperol Sour (1,13)	7cl	€ 7,20
Campari (1,13)	5cl	€ 5,20
Nieport Vintage 2009,	5 cl	€ 9,50
Presidential Porto,	5 cl	€ 7,20
Sherry Tio Pepe,	5 cl	€ 6,20
Hugo (1,13),	0,25 l	€ 7,50
Aperol Spritz (1,13),	0,25 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry (1,13)	0,25 l	€ 7,50
Negroni Spritz (1,13,9)	0,25 l	€ 7,50
Pampelle Spritz (3)	0,25 l	€ 8,20

Sekt, Champagner

Weingut Steininger, Österreich

“Grüner Veltliner” Sekt	0,1l	€ 7,80
	0,75l	€ 42,00
“Traminer” Sekt	0,75l	€ 44,00
“Cabernet Sauvignon” Rosé Sekt	0,1l	€ 8,50
	0,75l	€ 44,00
Scavi & Ray alkoholfrei	0,1l	€ 6,50

Champagner Ayala

Brut Natur	0,75l	€ 95,00
Rosé Majeur	0,75l	€ 95,00

BIER | Beer

vom Fass, *Draftbeer*

Paulaner Hefe- Weißbier Naturtrüb	0,5 l	€ 5,00
	0,3 l	€ 4,30
Chiemseer Hell	0,5l	€ 4,80
	0,25l	€ 3,60
Chiemseer Radler ⁽³⁾	0,5l	€ 4,80

aus der Flasche, *bottled beer*

Fürstenberg Premium Pils	0,33l	€ 4,40
--------------------------	-------	--------

Paulaner Weißbierfamilie

Dunkel, Alkoholfrei,	0,5l	€ 5,00
Weißbier- Zitrone Alkoholfrei ⁽³⁾	0,5l	€ 5,00
Hacker-Pschorr Dunkel, naturtrüb	0,5l	€ 4,80
Hacker-Pschorr Hell Alkoholfrei	0,5l	€ 4,80



HEISSGETRÄNKE

Hot drinks

Tasse Kaffee, <i>cup of coffee</i>	€ 3,30
Kännchen Kaffee, <i>pot of coffee</i>	€ 6,20
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso, <i>double espresso</i>	€ 4,80
Cappuccino	€ 3,90
Milchkaffee, <i>milk coffee</i>	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,10
Heiße Schokolade, <i>hot chocolate</i> ohne Sahne, <i>without cream</i>	€ 3,70
mit Sahne, <i>with cream</i>	€ 4,20
<i>Dammann Frères, Paris, Tee</i>	
<i>Kännchen Tee, Pot of tea</i>	€ 5,50
<i>Cederberg Rooibos Vanille</i>	
<i>Nuit d'été (rote Früchte, red fruits)</i>	
<i>Kamille</i>	
<i>Pfefferminze</i>	
<u><i>grüner Tee</i></u>	
<i>Yasmin / Sencha Fukuyu</i>	
<u><i>schwarzer Tee</i></u>	
<i>Darjeeling / Breakfast Tea / Earl Grey</i>	



Das **Graseck**, benannt nach einer alten Flurbezeichnung liegt über der Partnachklamm. Die Partnachklamm ist der natürliche Abfluss des Schneeferners, der Rest eines eiszeitlichen Gletschers auf dem Zugspitzplatt. „Partnach“ setzt sich aus der indogermanischen Bezeichnung für Pforte: "portn" und dem althochdeutschen "aha" (Ache) für Wasserlauf zusammen. „Partanum“ nannten die Römer Ihre neue Reisestation, als sie die „Via Raetia“ als wichtigste Straßenverbindung der Ostalpen erbauten. Aus „Partanum“ wurde später Partenkirchen.

Im Jahr 1820 wurde über das Reintal erstmals durch den Offizier Josef Naus die Zugspitze erklommen. Unter der Expeditionsleitung des königlichen Forstwarts Karl Kiendl vom **königlich-bayerischen Forsthaus Graseck**, wird 1851 auf der Zugspitze das heute weltbekannte goldene Gipfelkreuz errichtet. König Ludwig I. ließ im Jahr 1870 oberhalb des Graseck Tales das Königshaus am Schachen errichten. Neben dem Schloss auf 1866 Metern ist heute auch der höchste botanische Alpengarten Deutschlands zu bewundern. Die Partnach Schlucht wurde schon im 18. Jahrhundert von Einheimischen begangen, die unter Lebensgefahr Brennholz aus dem Reintal nach Partenkirchen transportierten, da sich das Holz immer wieder verkeilte und man sich von oben abseilen musste. Das Forstamt ließ 1886 oberhalb des Flusses Eisenträger anbringen, die mit Holzbohlen belegt wurden, nachdem ein Orkan im Jahr zuvor wertvolles Sturmholz im ganzen Reintal hinterließ. Während der Triftsteig hauptsächlich von Jägern und Forstarbeitern benutzt wurde, bekam 1889 der Fremdenverkehr durch die Zugverbindung von München einen starken Auftrieb. Da es immer wieder bei den waghalsigen Touristen in der Partnachklamm zu Unfällen kam, erschloss die Alpenvereinssektion im Jahre 1910 das Naturdenkmal für die touristischen Zwecke.

Erst nach dem Verkauf aus Staatsbesitz wurde das **Forsthaus Graseck** zu einem Berggasthaus umgebaut. 1953 folgte die Errichtung der Graseckbahn, die damals erste vollautomatische Kabinenseilbahn der Welt. 1968 brannte das Berggasthaus bis auf die Grundmauern nieder. 1970 wurde das Hotel Forsthaus Graseck errichtet. Nach mehreren Eigentümerwechseln wurde das Graseck komplett saniert und 2015 wiedereröffnet mit dem medizinischen Vorsorge-Health Care Zentrum, welches 2015 auch den bayrischen Gründerpreis erhielt.



Zusatzstoffe

1. *Konservierungsstoffe*
2. *Geschmacksverstärker*
3. *Farbstoffe (E100, E180, E102, E129)*
4. *Antioxidationsmittel*
5. *Schwefeldioxid (E220, E228)*
6. *Eisensalze (E579, E585)*
7. *Stoffe zur Oberflächenbehandlung (E901, E904, E912, E914)*
8. *Süßungsmittel*
9. *Phosphate*
10. *Koffeinhaltig*
11. *Chininhaltig*
12. *Genetisch veränderte Bestandteile*
13. *Enthält eine Phenylalalinquelle*
14. *Taurin*

Allergene / Allergenes

- (A) Getreide – Gluten / Cereals containing gluten*
- (B) Fisch / Fish*
- (C) Krebstiere / crustaceans and derived products*
- (D) Schwefel / Sulfurdioxid and sulphites*
- (E) Sellerie / Celeriac*
- (F) Milch – Laktose / Milk including lactose*
- (G) Sesam / Sesame*
- (H) Nüsse / Nuts*
- (I) Ei / Egg*
- (J) Lupine / Lupines*
- (K) Senf / Mustard*
- (L) Soja / Soy*
- (M) Weichtiere / Molluscs*
- (N) Erdnüsse / Peanuts*

In unserem Betrieb werden die 14 Hauptallergene verarbeitet, deshalb können Spuren von Inhaltsstoffen neben der Kennzeichnung vorhanden sein.