

weingart's
DINING AMONG FRIENDS

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend und freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Alexander Zimmermann
Küchenchef

André Uhlemann
Manager

Frances Stein
Restaurantleitung

VORSPEISEN STARTERS

BEEF TARTAR GRASECK
mit gebeiztem Eigelb, Zwiebel- Senf- Chutney,
hausgemachten Pickles und Brotchip

€ 17,50



BEEF TARTAR GRASECK
with pickled egg yolk, onion- mustard- chutney,
homemade pickles and breadchip

GRATINIERTER HALBER HUMMER
mit Sauce Hollandaise und Wildkräutern

€ 29,50

GRATINATED LOBSTER
with sauce Hollandaise and herbal Salad

HAUSGEBEIZTER REHRÜCKEN
Auf Steinpilzen, Pecorinocracker und Sorbet vom Hollunder

€ 18,50



HOME PICKLED BACK OF VENISON
at porcini pecorino cracker and sorbet of elder

BIRNEN QUICHE
mit Walnüssen, Roquefort und Himbeer- Pesto

€ 14,50

PEAR QUICHE
with walnuts, blue cheese and raspberry pesto

SUPPEN SOUPS

ESSENZ VON WALDPILZEN
Nocken vom Wildbrät und Portwein Feige

€ 6,50



ESSENCE OF MUSHROOMS
dumplings of game-meat and ported figs

HUMMER CREME SUPPE
mit Cognac Rahm und Lachsforellenkaviar

€ 9,50

LOBSTER SOUP
with cognac cream and salmon trout caviar

Geeiste Gemüsesuppe,
Brothippe und Salsa

€ 6,50

ICED SOUP OF VEGETABLES
Bread and salsa

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

GRASECK DRY AGED BURGER 250 G
Im hausgemachten Burger- Bun,
mit Cheddarkäse, Chutney von grünen Tomaten,
Speck und weißer BBQ Mayonnaise, Kartoffelchips

€ 28,50

GRASECK DRY AGED BURGER 250G
with cheddar cheese, chutney of green tomatoes,
bacon and white BBQ mayonnaise, Potato chips

WEINGART'S BOUILLABAISSE VON EDELFISCHEN
Steinbutt, Jakobsmuschel, Garnele, Kabeljau, Lachs
mit Sauce Rouille, Knoblauch Toast und Pommes Carré

€ 24,50

*WEINGART'S BOUILLABAISSE OF BLUE AND WHITE FISH
Turbot, Scallop, Prawns, Cod and Salmon
with rouille sauce, garlic toast and pommes carree*

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
in Vollkornpanade
mit hausgemachten Pommes, Wildkräutern und Preiselbeeren

€ 19,50



*SCHNITZEL VIENNESE
in the whole grain crust, with homemade French fries and lingonberries- jam*

HOHENLOHER LAMMRÜCKEN IM THYMIAN-BROTMANTEL
Fruchtiges Ratatouille und cremige Polenta

€ 27,50



*SADDLE OF LAMB FROM HOHENLOHE
Fruity ratatouille and creamy polenta*

DREIERLEI VOM WALDPILZ
Steinpilz, Pfifferlinge und Sommertrüffel mit buntem Gemüsepapier

€ 24,50



*TRIO OF MUSHROOMS
Porcini, chanterelles and summer truffle with vegetable paper*

IM GANZEN GEGRILLTE WACHTEL
mit Trüffel-Madeira-Jus und Kartoffel-Stopfleber Stock an Traubenragout

€ 19,50



*GRILLED QUAIL
Truffle- madeira jus and potatoe-liver-puree at ragout of grapes*

AUS DEM REIFESCHRANK - DRY AGED

Das Fleisch reift vor Verzehr mindestens drei Wochen in unserem Reifeschrank. Wählen Sie die Sorte und Größe Ihrer Wahl aus der Karte oder direkt aus dem Reifeschrank. Begleitende Beilagen, Gemüse und Saucen finden Sie weiter unten.

*The meat matures for at least three weeks before consumption in a special Dry Age fridge.
Please choose additionally to the meat your favourite side dishes, vegetables and sauces from below.*

SIMMENTALER BIO -RIND AUS ÖSTERREICH

HÜFTE / RUMP STEAK

Fein gemasertes Muskelfleisch Ab/ from 150 g € 16,50 /100g

FILET

Das feinste Muskelfleisch Ab/ from 150 g € 22,50 /100g

HERITAGE ANGUS BEEF IRELAND

Bedingt durch den Golfstrom und das milde Klima grasen diese Rinder fast das ganze Jahr auf den irischen Weiden, wo sie frisches Gras, Kräuter und viel Bewegung genießen.

Due to the Gulf Stream and the mild climate, these cattles graze in the Irish pastures almost all year round, enjoying fresh grass, herbs and a lot of movement.

HÜFTE / RUMP STEAK

Fein gemasertes Muskelfleisch Ab/ from 150 g € 13,00 /100g

RIB EYE

Das Steak aus der Hochrippe, fein von Fett marmoriert Ab/ from 250 g € 16,00 /100g

FILET

Das feinste Muskelfleisch Ab/ from 150 g € 19,50 /100g

Tomahawk

Am Knochen gereiftes Rib Eye Stück ca. 1000g € 45,00

SURF´N TURF

Wählen Sie eine der Fleischsorten aus unserem Reifeschrank-
dazu servieren wir

Zzgl.

Choose one of the meats from our menu;

Einen halben Hummer

€ 25,00

Lobster

2 Riesen Garnelen

€ 12,00

2 King Prawns

Bitte beachten Sie auch die Sonderlieferungen im Reifeschrank!

HAUSGEMACHTE SAUCEN

HOMEMADE SAUCE

je € 3,00

Chimi Churi

BBQ Sauce

Aioli/ Garlic mayonnaise

Sauce Béarnaise

Pfeffersauce

GEMÜSE

VEGETABLES

je € 3,50

Grillgemüse/ grilled vegetables

Wilder Brokkoli / broccoli

Gebratene Pilze / roasted Mushrooms

Wildkräutersalat/ herbal salad

BEILAGEN

SIDE DISHES

je € 4,50

Hausgemachte Pommes / *homemade french fries*

Rosmarinkartoffeln / *rosemary potatoes*

Kartoffelgratin / *gratinated potatoes*

DESSERT

SYMPHONIE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE
Brownie, Mousse, Luftschokolade, Eis und Praline

€ 15,50

SYMPHONY OF VALRHONA CHOCOLATE
Brownie, mousse, air-chocolate, ice cream and praline

PANNA COTTA VON ZITRONENGRAS MIT BASILIKUM
und Tomatensorbet

€ 12,50



PANNA COTTA OF LEMONGRASS AND BASIL
and Tomato sorbet

SAUERKIRSCHTARTE
mit gebranntem Baiser und Pistazieneis

€ 12,50

TARTE OF SOUR CHERRIES
with flamed meringue and pistachio Ice Cream



Gerichte mit Produkten aus der Region

MIT DER REGION FÜR DIE REGION

Unter diesem Motto arbeiten wir mit Lieferanten aus der Umgebung.

HACKER-PSCHORR BRAUEREI

Die älteste Erwähnung ist im Jahr 1417 zu finden. 1793 kaufte Joseph Pschorr die Münchener Brauerei Maria Theresia Hacker, welche aber erst 1972 zu Hacker-Pschorr verschmolzen. Heute gehört das Spezialitätenbier zur Paulaner Gruppe.
www.hacker-pschorr.de



PAULANER MÜNCHEN

Im Münchener Stadtteil Au wurde 1634 durch die Mönche des Paulanerordens das erste Bockbier für den Eigenbedarf gebraut. Franz von Paola gründete die Ordensgemeinschaft der Paulaner, dessen Abbild heute das Paulaner-Logo ziert. Ab 1813 wurde das Bier Salvator genannt und 1861 entstand der Salvator Keller auf dem Nockherberg, der heutige Hauptsitz der Firma. Die Brauerei gehört zur Schörghuber Unternehmensgruppe und anteilmäßig auch Heineken.
www.paulaner.de



„NEURAUTER FRISCH ist ein Tiroler Traditionsunternehmen mit einer mehr als 40-jährigen Geschichte und stehe für Regionalität, Nachhaltigkeit, besten Service und einer Produktvielfalt aus allen Herrenländern. Das Familienunternehmen legt großen Wert auf die Unterstützung heimischer Produzenten und Produzentinnen.
www.neurauter-frisch.at



ADELHOLZENER ALPENQUELLEN

Der Mineralbrunnen ist im Chiemgau beheimatet und gehört seit 1907 zur Kongregation der Barmherzigen Schwestern vom hl. Vinzenz von Paul, Mutterhaus München. Mit den Erlösen des Unternehmens – nach Investitionen zur Erhaltung langfristiger Arbeitsplätze – finanziert die Ordensgemeinschaft ihre sozialen Projekte.
www.adelholzener.de



SCHÖNEGGER KÄSE ALM

Herr Sepp Krönauer, Heumilchbauer und Käsemeister, eröffnete 1988 eine kleine Schaukäserei und ein Hofladen auf seinem Bergbauernhof. Heute wird reinste Heumilch von etwa 300 Milchlieferanten aus dem Allgäu, Oberbayern, Bregenzer Wald, Großes Walsertal und aus Tirol verarbeitet. www.schoenegger.com



HINTERGRUND UND GESCHICHTLICHES ÜBER DAS GRASECK



Die Region **Graseck**, benannt nach einer alten Flurbezeichnung, liegt über der Partnachklamm. Die Partnachklamm ist der natürliche Abfluss des Schneeferners, dem Rest eines eiszeitlichen Gletschers auf dem Zugspitzplatt.

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** wurde 1851 auf der Zugspitze das heute weltbekannte goldene Gipfelkreuz errichtet.

Die Partnach Schlucht wurde schon im 18. Jahrhundert von Einheimischen begangen, die unter Lebensgefahr Brennholz aus dem Reintal nach Partenkirchen transportierten. 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, wurde das Naturdenkmal 1910 durch die Alpenvereinssektion für touristische Zwecke erschlossen.

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.

2013 wurde das Forsthaus von dem Familienunternehmen Dres.Weingart /Tittel erworben und teils komplett saniert, teils neu angebaut. Die Wiedereröffnung erfolgte 2015 als Boutiquehotel mit angeschlossenen medizinischem Präventionszentrum, welches auch den bayerischen Gründerpreis erhielt.

DAS GRASECK bietet gesundheitsorientierten Gästen ein Refugium der Ruhe, genussvoller Küche und einem breiten medizinischen Vorsorgeangebot, das modernste Medizintechnik und das Knowhow verschiedener Fachärzte vereint.

Weitere Informationen auch unter www.das-graseck.de und www.gap-prevent.de

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG NACH LEBENSMITTELINFORMATIONSVORFÜHRUNG

Informationen erhalten Sie auch vom Service und in einer separaten Karte

ZUSATZSTOFFE / *ADDITIVES*

1. Konservierungsstoffe/ *Preservatives*
2. Geschmacksverstärker/ *Flavor enhancer*
3. Farbstoffe/ *Dyes* (E100, E180, E102, E129)
4. Antioxidationsmittel/ *Anti oxidant*
5. Schwefeldioxid/ *Sulfur dioxide* (E220, E228)
6. Eisensalze/ *Iron Salts* (E579, E585)
7. Stoffe zur Oberflächenbehandlung/ *Materials for surface treatments* (E901, E904, E912, E914)
8. Süßungsmittel/ *Sweetener*
9. Phosphate/ *Phosphates*
10. Koffeinhaltig/ *Contains caffeine*
11. Chininhaltig/ *Quinine*
12. Genetisch veränderte Bestandteile/ *Genetically modified ingredients*
13. Enthält eine Phenylalaninquelle/ *Phenylalanin resource*
14. Taurin/ *Taurine*

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.

In our company we work with the 14 major allergens, so traces of ingredients may be present even if not specially mentioned..