

*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

Clemens Ebmeier  
Restaurantleiter

## VORSPEISEN STARTERS

**BEEF TARTAR GRASECK**  
mit gebeiztem Eigelb, Zwiebel-Senf-Chutney,  
hausgemachten Pickles, Trüffelmayonnaise und Brot Chip

€ 18,50



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

---

**RAGOUT VOM HUMMER IN DER BLÄTTERTEIGPASTETE**  
mit Frisee und Granatapfelvinaigrette

€ 29,50

*LOBSTER RAGOUT WITH PUFFPASTRY  
with frisee and pomegranate vinaigrette*

---

**HAUSGEBEIZTE BARBARIE ENTENBRUST**  
auf Zwergorangen-Chutney, Feldsalat und Rote Beete Biskuit

€ 16,50



*HOME PICKLED BARBARIE DUCK BREAST  
at Orange chutney, lambs lettuce and beet roots sponge*

---

**KARAMELISIERTER SCHOKO-CAMEMBERT**  
an Waldorfsalat und Preiselbeer Gelee

€ 13,50

*CARAMELIZED CHOCOLATE CAMEMBERT  
Salad á la Waldorf and lingonberry jelly*

## SUPPEN SOUPS

ESSENZ VOM HOHENLOHER REH  
mit Steinpilz-Ricotta Nocken und Preiselbeer Schöberl

€ 6,50



*ESSENCE OF VENISON  
Ricotta-porcini dumplings and lingonberry pastry*

---

HUMMER CREME SUPPE  
mit Cognac Rahm, Lachsforellenkaviar und Blini

€ 9,50

*CREAM SOUP OF LOBSTER  
with cognac cream and salmon trout caviar*

---

Williamsbirnen Suppe,  
Blauschimmelpraline und Portwein Pesto

€ 6,50

*SOUP OF WILLIAMS PEAR  
Blue cheese praline and port wine pesto*

## HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

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


€ 29,50

*GRASECK DRY AGED BURGER 250G  
with cheddar cheese, chutney of mustarded cucumbers,  
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 careé*

---

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB € 19,50  
in Vollkornpanade  
mit hausgemachten Pommes und Preiselbeeren 


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

---

RÜCKENSTEAK VOM HIRSCHKALB € 26,50  
mit Amarettini Kruste,  
Wilder Broccoli, Preiselbeer- Feige und Kastanien- Kartoffelbaumkuchen 

*SADDLE OF YOUNG VENISON  
Wild broccoli and potato-chestnut cake*

---

DUETT VOM FASAN € 23,50  
mit Calvados Jus, Ragout fin und mit Lardo Bardierte Brust 

*DUET OF PHEASANT  
With Jus Calvados, ragout fin and lardo Bardet breast*

---

MARONEN- WIRSING STRUDEL € 16,50  
auf Kräuter-Morchel Ragout und Steckrübe

*STRUDEL OF CHESTNUT AND SAVOY  
At herbal-morel-ragout and rutabaga*

## 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 € 3,50

Chimi Churi

BBQ Sauce

Aioli/ Garlic mayonnaise

Sauce Béarnaise

Pfeffersauce

---

GEMÜSE

*VEGETABLES*

je € 3,90

Grillgemüse/ grilled vegetables

Wilder Brokkoli / broccoli

Gebratene Pilze / roasted Mushrooms

Wildkräutersalat/ herbal salad

---

BEILAGEN

*SIDE DISHES*

je € 4,90

Hausgemachte Pommes / *homemade french fries*

Rosmarinkartoffeln / *rosemary potatoes*

Kartoffelgratin / *gratinated potatoes*

## DESSERT

**SYMPHONIE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE** € 15,50  
Brownie, Mousse, Luftschokolade, Eis und Praline

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

---

**LEBKUCHEN- CREME BRÛLÉE** € 12,50  
an Beeren- Rumtopf 

*LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE*  
*at berries in rum*

---

**ZWERGORANGEN CRUMBLE** € 12,50  
mit Macadamia Nuss Eis

*CRUMBLE OF MINI ORANGES*  
*with macadamia nut ice cream*

**DUETT VON MOUSSE** € 12,50  
mit rosa Pfeffer und Kaki

*DUET OF MOUSSE*  
*with rosé pepper and persimmon*

**TÊTE DE MOINE** € 14,50  
mit Wallnussbrioche und Birnensorbet

*TÊTE DE MOINE*  
*with walnut brioche and sorbet of pears*



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](http://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 Salvatorkeller auf dem Nockherberg, der heutige Hauptsitz der Firma. Die Brauerei gehört zur Schörghuber Unternehmensgruppe und anteilmäßig auch Heineken.  
[www.paulaner.de](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.das-graseck.de) und [www.gap-prevent.de](http://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..*