

Tageskarte

12:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Snacks und Suppen

Graseck Gulaschsuppe, Crème fraiche, Brot (E/F) Suppenterrine € 12,50
Goulash soup, crème fraiche and bread

Suppe des Tages, soup of the day (E/F/A) Suppenterrine € 8,50

Bunter Gärtnersalat mit gerösteten Kernen,^(H/A/D/K) klein/*small* € 6,80
frischen Beeren, Croutons und Hausdressing groß/*big* € 12,80

Mixed garden salad
with roasted seeds, fresh berries, croutons and house dressing

dazu / add-ons:

Maishähnchenbrust € 9,50
Spring-chicken breast

karamellisierter Ziegenkäsetaler mit Waldblütenhonig pro Taler € 6,50
caramelized goat cheese thaler with honey per piece

Flammkuchen "Classic" mit Zwiebeln und Bacon (A/F) € 13,50
Tarte Flambé "classic" with onions and bacon

Flammkuchen "Vegetarisch"
mit Zwiebeln, Ziegenkäse, Kirschtomaten und Rucola (A/F) € 13,50
Tarte Flambé "vegetarian" with onions, goat cheese, tomatoes and rocket (A/F)

Für den größeren Hunger

Pulled-Pork Burger, € 17,50
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", € 19,80
Tomate gratiniert mit Mozzarella, Rucola, Caesar Dressing, Süßkartoffel-Fries
Chicken breast "Calabrese" , (A/F/E)
tomato gratinated with mozzarella, rocket, caesar-dressing, sweet-potato fries

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren, Pommes Frites (A/I) € 25,80
Viennese Schnitzel of veal, cranberries, french fries





Maispouardenbrust , Pesto Sauce, Peperonata, Oliven-Gnocchi (A/I/E/) <i>Breast of Spring Chicken, sauce-pesto, peperonata, oliv- gnocchi</i>	€ 23,50
Marseiller Bouillabaisse von Edelfischen und Garnelen, Sauce Rouille, Baguette (A/I/E/) <i>Bouillabaisse Marseillaise, with brawns and sauce rouille, baguette</i>	€ 28,50
Berg-Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln (A/F/I) <i>Spaetzle with Mountain Cheese, roasted onions</i>	€ 15,80
Wurstsalat- bayerisch , mit Roten Zwiebeln, Brot (A/E/) <i>Salad of Sausages- Bavarian stile, with red onions, bread</i>	€ 11,80
Schweizer Wurstsalat , mit Käse, Roten Zwiebeln, Brot (A/F/E/) <i>Salad of Sausage and Cheese "Suisse stile", with red onions, bread</i>	€ 12,80

Für den süßen Hunger




Kaiserschmarrn "Graseck" Apfelkompott, Preiselbeeren, Mandeln, Rosinen, frische Beeren (A/I/F/N) <i>Kaiserschmarrn "Graseck"</i> <i>pancake, cut up and sugared, apple compote, cranberries, almond, raisins</i>	€ 14,80
Eiskaffee: Vanille-Eis, Sahne, Kaffee (F/I/10) <i>Iced-Coffee: vanilla ice-cream, coffee, whipped Cream</i>	€ 7,50
Sanfter Engel: Vanille-Eis, Orangensaft, Sahne, (F/I/2/3) <i>smooth angel: vanilla ice-cream, orange juice, whipped cream</i>	€ 7,50
Steirisch-Vanille: Vanille-Eis, Kürbiskern-Öl, (F/I/) <i>Styrian-Vanilla: vanilla ice-cream, pumpkin-Oil, whipped cream</i>	€ 5,90
Hausgemachte Kuchen (A/I/F) <i>homemade cakes</i>	€ 4,80
Extra Sahne (F) <i>whipped cream</i>	€ 1,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | *Non-alcoholic*

Adelholzener Classic	0,25 l		€ 2,60
	0,75 l		€ 5,80
Adelholzener Classic Naturell	0,25 l		€ 2,60
	0,75 l		€ 5,80
Rauch Fruchtsäfte	0,25l		€ 3,50
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		€ 2,80
	0,5l		€ 4,80
Coca-Cola (1,5)	0,33 l		€ 3,50
Cola Zero (1,5,7)	0,33 l		€ 3,50
Fanta (1,3)	0,33 l		€ 3,50
Adelholzener Eistee Pfirsisch, <i>Ice tea</i> (3)	0,5 l		€ 3,90
Paulaner Spezi (1,3,5)	0,25 l		€ 2,80
	0,5 l		€ 3,80
Valencia Limonade Zitrone (3)	0,25 l		€ 2,40
	0,5 l		€ 3,90

BIER | *Beer*

vom Fass, <i>Draftbeer</i>			
Paulaner Hefe- Weißbier Naturtrüb	0,5 l		€ 4,40
Chiemseer Hell	0,5l		€ 4,30
Chiemseer Radler (3)	0,5l		€ 4,30
aus der Flasche, <i>botteledbeer</i>			
Fürstenberg Premium Pils	0,33l		€ 3,50
Paulaner Weißbierfamilie			
Leicht	0,5l		€ 4,40
Dunkel	0,5l		€ 4,40
Alkoholfrei	0,5l		€ 4,40
Weißbier- Zitrone Alkoholfrei (3)	0,5l		€ 4,40
Paulaner ZWICKL, naturtrüb	0,4l	 <i>Paulaner Zwickel</i>	€ 4,10
Paulaner Ur- Dunkel, naturtrüb	0,5l		€ 4,30
Paulaner Münchner- Hell Alkoholfrei	0,5l		€ 4,40



HEISSGETRÄNKE

Hot drinks

Tasse Kaffee, <i>cup of coffee</i>	€ 2,90
Kännchen Kaffee, <i>pot of coffee</i>	€ 5,40
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso, <i>double</i>	€ 4,80
Cappuccino	€ 3,70
Milchkaffee, <i>milk coffee</i>	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,90
Tasse entkoffeiniert, <i>cup of decaf coffee</i>	€ 2,90
Kännchen entkoffeiniert, <i>pot of decaf coffee</i>	€ 5,40
Heiße Schokolade mit Sahne, <i>hot chocolate with cream</i>	€ 3,90
Ohne Sahne, <i>without cream</i>	€ 3,40

Dammann Tee

Kännchen Tee, <i>Pot of tea</i>	€ 4,90
Grüntee Yasmin, Darjeeling, Breakfast Tea, Earl Grey CederbergRooibos, Vanille, Nuid'teté, Kamille, Pfefferminze, SenchaFukuyu	

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 Salvatorkeller 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 50-jährigen Geschichte und steht 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

neurauter*
frisch

Die Gerichte mit Produkten aus der Region erkennen Sie am diesem LOGO





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 Reisesation, 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 lies 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 Vorsorgezentrum www.gap-prevent.de, welches 2015 auch den bayrischen Gründerpreis erhielt. 1898 wollte man die Partnachklamm verkehrstechnisch mit einer elektrischen Eisenbahnverbindung zwischen Partenkirchen - Partnachklamm - Garmisch - Eibsee verbinden. Dieses Vorhaben, scheiterte jedoch aus finanziellen Gründen. 1949 sollte am oberen Eingang zur Partnachklamm ein 110 m hoher Staudamm das gesamte vordere Reintal und das Ferchenbachtal zu einem riesigen Stausee anstauen. Das geplante Wildenauer Elektrizitätskraftwerk sollte den wirtschaftlichen Erfolg garantieren. Das Großprojekt scheiterte jedoch an massiven Widerständen.



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.