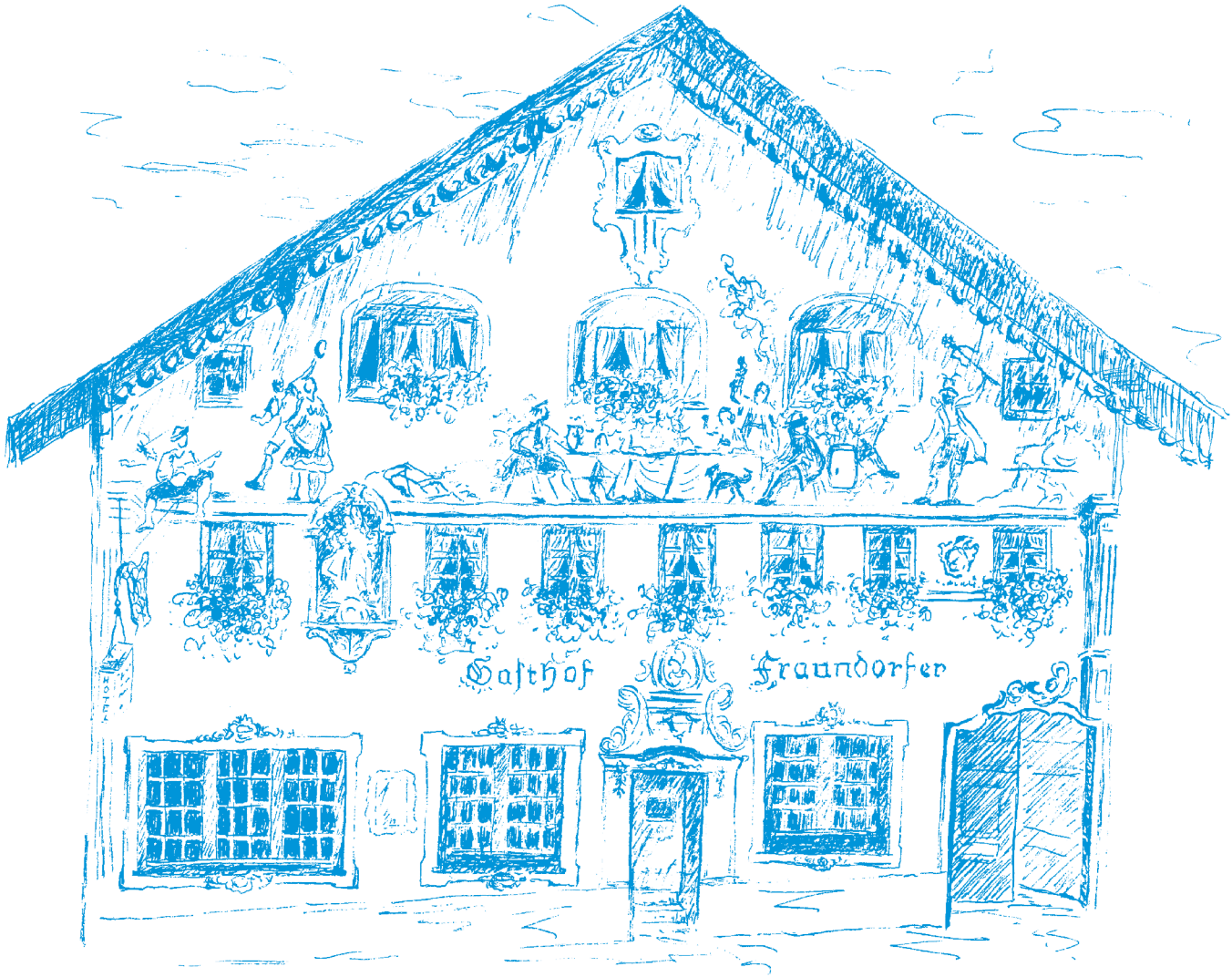

Speis-Kartn

Gasthof Fraundorfer

zu Partenkirchen in der Ludwigstraße 24

Gasthof Fraundorfer

Seit 1634
PAULANER
Münchner Bierkultur

Ein herzliches „**Grüss Gott**“,

Sie sind als Gast bei uns bestens aufgehoben, wenn Sie typisch einheimische Speisen in der ursprünglichen Atmosphäre eines freundlichen bayerischen Wirtshauses geniessen möchten.

Fleisch, Fisch, in der Saison natürlich auch Wild, alles nach traditionellen Rezepten zubereitet. Die Zutaten stammen vorwiegend noch aus unserer Region und auf Frische der Produkte legen wir sehr viel Wert.
Rund ums Thema „Bier“ kennen wir uns aus, bei den Weinen könnten wir Sie überraschen.

Die Portionen werden reichlich serviert.
Und wenn Ihnen etwas so gut schmeckt, dass Sie sich kaum daran satt essen können - sagen Sie es der Bedienung:
Man wird Ihnen gerne nachlegen.

Übrigens:

Erleben Sie täglich bei uns
im Gasthof Fraundorfer
den **Bayerischen Abend** mit Musik,
Schuhplattler und Jodler.

Wir sind sicher,
dass Sie diesmal bei Ihrem Aufenthalt in Garmisch-Partenkirchen bereits sehr gut untergebracht sind.

Der „Fraundorfer“
ist jedoch nicht nur **Gaststube** und **Restaurant**, sondern auch **Gasthof**. In unserem Haus bieten wir behagliche Gästezimmer für 1 - 5 Personen.
Kinder sind ausdrücklich erwünscht,
wir selber sind auch eine große Familie.

Auch im angeschlossenen **Gästehaus „Barbara“** beherbergen wir Sie großzügig in schönen Doppelzimmern und Appartements.
Und wer sonst könnte Ihnen bessere Tipps für Ausflüge und Wanderungen geben als wir?

Wenn Sie sich also demnächst wieder einmal im herrlichen Garmisch-Partenkirchen erholen möchten, sind Sie bei uns ganz besonders willkommen.

Hat es Ihnen im „Fraundorfer“ gefallen?
Dann sollten Sie unser Haus weiterempfehlen und Ihre Freunde bitten, rechtzeitig zu buchen.

82467 Garmisch-**Partenkirchen**
Ludwigstraße 24
Telefon 0 88 21 - 92 70 Fax 0 88 21 - 92 799
info@gasthof-fraundorfer.de www.gasthof-fraundorfer.de

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Gasthof Traundorfer

Aperitiv / Digestiv

Warmer **Bierlikör** mit Sahnehaube	4 cl	4,80

Suppen, im Teller und in der Terrine serviert

Potages · Soups · Zuppa

Pfannkuchensuppe 7,20
Consomme celestine · Pancake - soup · Frittochine in brodo

Kartoffelsuppe 7,80
Potage des pommes de terre · Potatoe soup · Zuppa di patate

Hausgemachte Leberknödelsuppe [2] 7,50
Potage aux quenelle de foie · Liver dumpling soup · Brodo con polpette di fegato

Kartoffelsuppe mit Würstl in der Terrine 14,50
Potage des pommes de terre · Potatoe soup · Zuppa di patate

Salate

Salades · Salads · Insalate

Gemischter Salatteller 7,50
Salad mêlee · Mixed salad · Insalata mista

Fitnesssalat mit Putenstreifen 19,50
Salade mêlee avec tranches de la dinde · Mixed salad with stripes of Turkey breast
Insalata mista con Petto di tacchino

Gasthof Traundorfer

Bayrische Schmankerl

Specialité de cuisine bavaroise • Specials of the bavarian kitchen • Specialità bavaresi

	€
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel Rôti de porc avec quenelle · Roast pork with dumpling Arrosto di maiale, canederli di patate	17,80
Portion Schweinshaxn „Münchner Art“ mit Kartoffelknödel Portion de jarret de porc „Munichois“ avec quenelle de pommes de terre Roast pork hock „Munich style“, dumpling Stinco alla Bavarese, polpetta di patate bavarese	19,80
Partenkirchner Bauernschnitzel mit Röstkartoffeln (paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Bergkräuter-Schinken, Zwiebeln & Obatzda) Escalope de porc panée, farcie de jambon aux herbes de montagne, aux oignons et à l’Obatzda, accompagnée de pommes de terre sautées. Breaded porc schnitzel filled with mountain-herb ham, onions, seasoned Camembert, roasted potatoes Cotoletta di mainale impanata e farcita con prosciutto alle erbe die montagna, Cipolle, Camembert speziato, patate arrosto	24,90
Kassler Ripperl auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei [2/6] Côtelette de porc fumée, choucroûte, purée de pommes de terre Smoked pork chops, sauerkraut, mashed potatoes Costole di maiale affumicate, crauti, purè di patate	19,80
Tellerfleisch (gekochtes Rindfleisch) mit Kartoffelsalat & Meerrettich Boeuf bouilli, salade de pommes de terre, raifort · Boiled beef, potatoe salad, horse-radish Bollito di manzo, insalata di patate, rafano	21,80
2 Hausgmachte Rindsrouladn mit Kartoffelbrei Roulade de boeuf, purèe de pommes de terre · Home-made beefroll, mashed potatoes Involtini in umido, purè di patate	27,80
Tiroler Gröstl mit grünem Salat Mets à la Tyrolienne • Special Tyrolian dish Pietanza speciale tirolese (carne e patate arrosto) con insalata verde	21,50

Grüss Gott bei uns

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Gasthof Traundorfer

Schnitzel vom Schwein, Kalb und Pute

Escalope du porc et de dinde du veau • Schnitzel from pork and turkey veal
Scaloppine di maiale, di vitello e di tacchino

	€
Jägerschnitzel natur (vom Schwein) mit a Schwammerlsoß` & Pommes frites Escalope de porc chasseur, pommes frites • Pork schnitzel hunter's style with french fries Scaloppina di maiale alla cacciatora, patatine fritte	22,80
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites Escalope de porc, panée avec pommes frites • Breaded porc schnitzel with french fries Scaloppina di maiale, alla milanese, patatine fritte	21,50
Kalbschnitzel natur mit a Rahmsoß` & Spätzle Escalope de veau sauce crème, nouilles • Veal schnitzel with cream sauce, noodles Scaloppina di vitello salsa alla panna, gnocchetti	27,90
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren Escalope de veau Viennois, salade pommes de terre, airelles rouge Breaded veal schnitzel with potatoe salad, cranberries Scaloppina di vitello alla milanese, insalata di patate, mirtilli rossi	28,50
Putenschnitzel natur mit gemischtem Salat & Kräuterbutter Escalope de dinde, salade mêlee • Turkey escalope with mixed salad Scaloppina di tacchino, insalata mista	19,80

...ohne Fleisch

... sans viande ? • ... no meat ? • ... sensa carne ?

	€
geröstete Semmel- & Kartoffelknödel mit Ei & grünem Salat grillé quenelles de pain et de pommes de terre avec oeuf & salade verte roasted bread- & potatoe-dumplings with egg & green salad tostato canederli di pane & di patate con uovo & insalata verde	16,80
hausg´machte **Kas-Spatzn** mit Röstzwiebeln & grünem Salat Nouilles au fromage • Cheese noodles Gnocchetti di pasta con formaggio, cipolle arrostite e insalata verde	17,80
Camembert paniert mit Preiselbeeren Camembert pané avec airelles rouges • Breaded Camembert with cranberries Camembert impanato con mirtilli rossi	14,80
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott & Zwetschgenröster (braucht a bissal a Zeit!) [3] Omelette rissolée à la minute • Cut up pancakes Vienna fashion Crêpes a fette con uvetta zucchero passata di mele e composta di prugne	16,50

Grüss Gott bei uns

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Gasthof Traundorfer

Vom Rind, Kalb oder Schwein aus da Pfanna

Boeuf, veau ou porc de poêlle • Beef, veal or pork from the pan • Manzo, vitello o maiale in padella

	€
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Gemüse Boeuf aux oignons, pommes de terre • Beef with onions, roast potatoes Fetta di manzo con cipolle arrostite, patatine fritte	32,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter & Pommes frites Rumpsteak, crème au herbes, pommes frites • Rumpsteak with herb-butter, french fries Rumpsteak, burro con le erbe, patatine fritte	30,50
Rinder-Filetsteak mit Kräuterbutter & Pommes frites Filet de boeuf, pommes frites • Fillet of beef, french fried pataoes • Filetto di manzo, patatine fritte	36,50
Rinder-Filetsteak mit Pfeffersoß` & Pommes frites Filet de boeuf au poivre, pommes frites • Fillet of beef with pepper-sauce, french fried potatoes Filetto di manzo al pepe verde, patatine fritte	37,50
Verschiedene Filets am Spieß auf Kas-Spatzn Divers filets à la broche, nouilles de fromage • Various fillets at the skewer, cheese noodles Spiedino di filetti misti, gnocchetti	29,80
Schweinefilets mit Kräuterschwammerl & Spätzle Filets de porc aux champignons, nouilles • Fillets of pork with mushrooms, noodles Filetti di maiale con funghi, gnocchetti	26,80

Für de, wo so „an richtigen Hunger“ ham

Avez vous très Faim ? • Are you really hungry ? • Ha moltissima fame ?

	€
Cordon bleu (vom Kalb) mit Pommes frites (ca. 500g) Cordon bleu, pommes frites • Cordon bleu, french fries • Cordon bleu, patatine fritte	42,50
Puten-Cordon bleu mit gemischtem Salat (ca. 450g) Cordon bleu de dinde avec salade mêlee • Turkey-Cordon bleu with mixed salad Cordon bleu (Tacchino), Insalata mista	31,50

Grüss Gott bei uns

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Gasthof Traundorfer

Fisch

Poissons • Fish • Pesce

	€
Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln Truite meuniére, pommes vapeur • Roasted trout, potatoes • Trota in padella mugniaia, patate lesse	22,80
Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln & gemischtem Salat Sandre meunière, pommes vapeur et salade composée • Pike-perch meunière, potatoes & mixed salad Lucioperca (Sandra) alla mugnaia, patate lesse e insalata mista	27,50

Braten vom Rind

Rôti du boeuf, veau • Rost from beef, veal
Arrosti di manzo, vitello

	€
Sauerbraten mit Semmelknödel Boeuf braisé aigre, quenelle •Marinated beef with dumpling Brasato di manzo all‘ agro, canederli di pane	22,00

1 = Benzoesäure 2 = Konservierungsstoff 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = Phosphat 8 = Milcheiweiß

Liebe Gäste,

gerne erhalten Sie von unserem Service-Personal unseren Dokumentationsordner,
in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Grüss Gott bei uns

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Gasthof Traundorfer

Kinderkarte

kids menu

	€
Schweinebraten (pork roast) mit Kartoffelknödel	10,90
1 Paar Wiener Würtl (sausages) mit Pommes Frites	7,50
Fischstäbchen (fish sticks) mit Pommes & Mayo	9,80
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	9,80
Wienerschitzel (breaded veal schitzel) mit Pommes Frites	13,90
Pommes Frites (french fries) mit Ketchup & Mayo	5,50
Spätzle (homemade noodles) mit Rahmsoß´	5,80

Grüss Gott bei uns

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Gasthof Traundorfer

Beilagen

Accompagnements • Side Orders • Contorni

	€
Portion Pommes frites	4,80
Portion Tagesgemüse Portion des légumes du jour • Order of vegetables of the day • Legumi del giorno	4,80
Portion Röstkartoffeln Pommes sautées • Roast potatoes • Patate arrostite	4,80
Portion Kartoffelbrei Purée de pommes de terre • Mashed potatoes • puré di patate	4,80
Portion Sauerkraut Choucroûte • Sauerkraut • Crauti	4,80
Semmelknödel Quenelles de pain • Bread dumpling • polpette di pane	4,80
Kartoffelknödel Quenelles de pommes de terre • Potatoe dumpling • polpette di patate	4,80
Brez´n	2,00
Semmel / Brot je	1,50

Nachspeis

Dessert • Desserts • Dolci

	€
gemischtes Eis + Sahne Glace mélangée à la crème • mixed ice cream with cream • Gelato misto con panna	6,50
Kinder-Eis Glace des enfants • Children's icecream • Gelato bambini	7,50
Dampfnudel mit Vanillesoß` Brioches à la créme • Sweet dumplings • pasta dolce con salsa alla vaniglia	8,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne Strudel aux pommes • Apple Strudel • Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna	8,50
Apfelkücherl mit Vanilleeis, Sahne & Irish Cream Beignets de pommes • Apple fritters Frittelle di mela con gelato alla vaniglia, panna e crema irlandese	9,50
Coupe Danmark	8,50
Eierlikörbecher	9,90

Grüss Gott bei uns

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Grüß Gott und Herzlich willkommen im Gasthof und Hotel Fraundorfer in Garmisch-Partenkirchen

Tradition, Gemütlichkeit und bayerische Gastfreundschaft – all das finden Sie im Gasthof und Hotel Fraundorfer im Herzen von Garmisch-Partenkirchen. Seit über 165 Jahren sind wir ein Ort, an dem sich Gäste aus aller Welt wie zu Hause fühlen.

Unser charmantes Hotel bietet 31 liebevoll eingerichtete Zimmer, die den bayerischen Stil mit modernem Komfort vereinen. Einige Zimmer verfügen über Balkone, von denen aus Sie die herrliche Aussicht auf die Alpen genießen können. Für Familien sind unsere großzügigen Apartments ideal, in denen bis zu 5 Personen Platz finden. Hier haben Sie ausreichend Raum, um sich auszubreiten und den Urlaub gemeinsam zu genießen.

Ideal für Familien und Individualreisende

Ob Sie einen romantischen Urlaub zu zweit, einen Familienausflug oder eine Geschäftsreise planen – im Gasthof und Hotel Fraundorfer finden Sie die perfekte Unterkunft. Unsere Lage mitten in der Alpenregion ist der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten wie Skifahren, Wandern oder eine Besichtigung der berühmten Zugspitze.

Perfekte Lage im historischen Stadtkern von Partenkirchen

Neben Parkplätzen direkt am Hotel bieten wir eine moderne E-Ladestation für Ihr Elektrofahrzeug. Sie müssen sich also keine Gedanken um die Anreise machen – ob mit dem Auto oder dem E-Mobil, bei uns sind Sie bestens versorgt.

Genussvolles Frühstück

Ein gelungener Tag beginnt bei uns mit einem ausgiebigen Frühstück! Freuen Sie sich auf ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offenlässt. Von frischen Bäcker-Brötchen über hausgemachte Marmeladen bis hin zu bayerischen Spezialitäten - bei uns können Sie gestärkt in den Tag starten.

Tradition trifft auf moderne Annehmlichkeiten

Nach einem erlebnisreichen Tag in den Bergen oder einem Spaziergang durch das malerische Garmisch-Partenkirchen können Sie sich in unserem gemütlichen Gasthof entspannen. Erleben Sie bayerische Gastlichkeit mit herzhaften Schmankerln und genießen Sie die familiäre Atmosphäre, die unser Haus so besonders macht.
Erleben Sie den einzigartigen Charme unseres Hauses und lassen Sie sich von der unvergleichlichen Atmosphäre des bayerischen Alpenlandes verzaubern. Wir freuen uns, Sie bald bei uns im Gasthof und Hotel Fraundorfer willkommen zu heißen!

Gasthof Fraundorfer

Unsere Tradition.

1857: In Partenkirchen wird der Gasthof Melber gegründet. So ist in der Familienchronik aus dieser Zeit nachzulesen: „Der aus Stamsried stammende Johann Georg Fraundorfer wurde „Melberwirt“ und heiratete die Partenkirchner Wirtstochter Barbara Deiringer. Nach ihrem Ableben heiratete er Katharina Hutter aus dem Nachbarort Garmisch“.

1865: In der Nacht zum 6. Dezember brennt der Gasthof Melber ab und wird anschließend von Georg Fraundorfer wieder aufgebaut. Danach übergibt der Wirt an seinen Sohn Josef, der ab 1898 als Melberwirt in den hinterlegten Schriften aufgeführt wird.

1929 erwerben Josef und Maria Fraundorfer das Haus Ludwigstraße 24 von dem Konditormeister Berghofer und bauen dort
das „Fraundorfersche Restaurant“ auf.
Sohn Peppi Fraundorfer lernt den Beruf von der Pike auf, um sich darauf vorzubereiten, später als Wirt in die Heimat zurückzukehren.
So erlernt er nach einer Metzgerlehre den Kochberuf im Bayerischen Hof in München.
Über Zürich und die französische Schweiz geht es nach Spanien, Afrika, Marokko und später als Schiffskoch auf die MS Hamburg.
Danach kehrt er in die Heimat zurück
und heiratet seine Frau Bärbel.

1964 übernehmen die Wirtsleute
Bärbel und Peppi Fraundorfer das Unternehmen.
Die historischen Räumlichkeiten werden den Ansprüchen der Gäste angepasst -
stets jedoch unter Berücksichtigung der urigen und originalen Gemütlichkeit von früher.
Das Ursprüngliche sollte nicht zerstört werden - darauf legt das Wirte-Ehepaar großen Wert.
Auch Bärbel kommt aus der Branche und bringt viel Erfahrung mit: Praktische Ausbildung im Hotel Flora, Hotelfachschule Luzern und Hotelfachfrau Posthotel Wallgau.

Sohn Seppi, der als Koch und Hotelkaufmann in die Fußstapfen der Eltern treten möchte, erliegt mit 23 Jahren den Folgen eines Verkehrsunfalls.
Die Familie wächst durch diesen Schicksalsschlag noch mehr zusammen.



2001 übernehmen die beiden Töchter
Barbara und Andrea den Gasthof von den Eltern.
Beide haben gemäß der Familientradition auswärts gelernt: Barbara kommt nach ihrer Ausbildung zur Hotelkauffrau im „Schmied von Kochel“ und Wanderjahren im Engadin/Wallis und Montreal zurück und macht in der Hotelfachschule Altötting ihren Hotelmeister. Andrea absolviert im „Le Gourmet“ bei Otto Koch in München eine Kochlehre und sammelt dann wertvolle praktische Erfahrungen zuhause, in der Schweiz und in Kanada.

Barbara und Andrea führen nun in der 5. Generation die traditionsreiche Gaststätte in altbewährter Weise weiter.

2006 im August verstarb kurz vor seinem
75. Geburtstag der legendäre Wirt Peppi Fraundorfer.

2023 übernimmt Simon Fraundorfer in der
6. Generation, zusammen mit Cornelia Gerstenberg, die Leitung der Küche.

Ob Stammtische, Einheimische und Gäste aus Nah und Fern - allen gilt ein herzliches Grüß Gott bei uns.

Weil: „Essn & Trinkn halten Leib & Seel zsamm“.
Ganz besonders bei uns.

Seit 1634

PAULANER

Feinste Münchner Braukunst