



Speis-Kartn

*Gasthof
Fraundorfer*

zu Partenkirchen in der Ludwigstraße 24

Gasthof *Fraundorfer*

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.

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.

Übrigens:

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

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



Grüss Gott bei uns

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Aperitiv / Digestiv

Warmer Bierlikör mit Sahnehaube 4 cl 4,70

Suppen, im Teller und in der Terrine serviert

Potages · Soups · Zuppa

Pfannkuchensuppe 6,20

Consomme celestine · Pancake - soup · Frittochino in brodo

Kartoffelsuppe 6,80

Potage des pommes de terre · Potatooe soup · Zuppa di patate

Hausgemachte Leberknödelsuppe ² 7,20

Potage aux quenelle de foie · Liver dumpling soup · Brodo con polpette di fegato

Kartoffelsuppe mit Würstl in der Terrine 13,50

Potage des pommes de terre · Potatooe soup · Zuppa di patate

Salate

Salades · Salads · Insalate

Gemischter Salatteller 7,50

Salad mêlée · Mixed salad · Insalata mista

Fitnesssalat mit Putenstreifen 19,50

Salade mêlée avec tranches de la dinde · Mixed salad with stripes of Turkey breast
Insalata mista con Petto di tacchino

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	16,90
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
Kassler Ripperl auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei 2/6 Côtelette de porc fumée, choucroute, 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	20,50
2 Hausgemachte Rindsrouladen mit Kartoffelbrei Roulade de boeuf, purée 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	20,50

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	22,80	
Escalope de porc chasseur, pommes frites • Pork schnitzel hunter's style with french fries		
Scaloppina di maiale alla cacciatora, patatine fritte		
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	19,50	
Escalope de porc, panée avec pommes frites • Breaded porc schnitzel with french fries		
Scaloppina di maiale, alla milanese, patatine fritte		
Kalbschnitzel natur mit a Rahmsoß` & Spätzle	27,90	
Escalope de veau sauce crème, nouilles • Veal schnitzel with cream sauce, noodles		
Scaloppina di vitello salsa alla panna, gnocchetti		
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren	28,50	
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		
Putenschnitzel natur mit gemischtem Salat & Kräuterbutter	19,80	
Escalope de dinde, salade mêlée • Turkey escalope with mixed salad		
Scaloppina di tacchino, insalata mista		

...ohne Fleisch

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

		€
geröstete Semmel- & Kartoffelknödel mit Ei & grünem Salat	15,80	
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		
hausg'machte Kas-Spatzn mit Röstzwiebeln & grünem Salat	15,80	
Nouilles au fromage • Cheese noodles		
Gnocchetti di pasta con formaggio, cipolle arrostiti e insalata verde		
Camembert paniert mit Preiselbeeren	13,80	
Camembert pané avec airelles rouges • Breaded Camembert with cranberries		
Camembert impanato con mirtilli rossi		
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott & Zwetschgenröster (braucht a bissal a Zeit!) ³	15,50	
Omelette rissolée à la minute • Cut up pancakes Vienna fashion		
Crêpes a fette con uvetta zucchero passata di mele e composta di prugne		

Vom Rind, Kalb oder Schwein aus da Pfanna

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

€

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Gemüse 32,50

Boeuf aux oignons, pommes de terre • Beef with onions, roast potatoes
Fetta di manzo con cipolle arrostito, patatine fritte

Rumpsteak mit Kräuterbutter & Pommes frites 30,50

Rumpsteak, crème au herbes, pommes frites • Rumpsteak with herb-butter, french fries
Rumpsteak, burro con le erbe, patatine fritte

Rinder-Filetsteak mit Kräuterbutter & Pommes frites 36,50

Filet de boeuf, pommes frites • Fillet of beef, french fried pataoes • Filetto di manzo, patatine fritte

Rinder-Filetsteak mit Pfeffersoß & Pommes frites 37,50

Filet de boeuf au poivre, pommes frites • Fillet of beef with pepper-sauce, french fried potatoes
Filetto di manzo al pepe verde, patatine fritte

Verschiedene Filets am Spieß auf Kas-Spatz 29,80

Divers filets à la broche, nouilles de fromage • Various fillets at the skewer, cheese noodles
Spiedino di filetti misti, gnocchetti

Schweinefilets mit Kräuterschwammerl & Spätzle 26,80

Filets de porc aux champignons, nouilles • Fillets of pork with mushrooms, noodles
Filetti di maiale con funghi, gnocchetti

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) 42,50

Cordon bleu, pommes frites • Cordon bleu, french fries • Cordon bleu, patatine fritte

Puten-Cordon bleu mit gemischtem Salat (ca. 450g) 31,50

Cordon bleu de dinde avec salade mêlée • Turkey-Cordon bleu with mixed salad
Cordon bleu (Tacchino), Insalata mista

Fisch

Poissons • Fish • Pesce

€

Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln 22,80
Truite meunière, pommes vapeur • Roasted trout, potatoes • Trota in padella mugniaia, patate lesse

Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln & gemischem Salat 27,50
Sandre meunière, pommes vapeur et salade composée • Pike-perch meunière, potatoes & mixed salad
Lucioperca (Sandra) alla mugnaia, patate lesse e insalata mista

Braten vom Rind

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

€

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

1 = Benzoësäure 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

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

Beilagen

Accompagnements • Side Orders • Contorni

€

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

Nachspeis

Dessert • Desserts • Dolci

€

gemischtes Eis + Sahne	5,50
Glace mélangée à la crème · mixed ice cream with cream · Gelato misto con panna	
Kinder-Eis	6,50
Glace des enfants · Children's icecream · Gelato bambini	
Dampfnudel mit Vanillesoß`	7,80
Brioches à la crème · Sweet dumplings · pasta dolce con salsa alla vaniglia	
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	7,50
Strudel aux pommes · Apple Strudel · Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna	
Apfelkücherl mit Vanilleeis, Sahne & Irish Cream	8,50
Beignets de pommes · Apple fritters	
Frittelle di mela con gelato alla vaniglia, panna e crema irlandese	
Coupe Danmark	7,50
Eierlikörbecher	8,90

****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 Wirtslute 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 Wirt-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 Gruß Gott bei uns.

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