



## Speis-Kartn

*Gasthof  
Traundorfer*

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.

## 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](http://www.gasthof-fraundorfer.de)

Dienstag & Mittwoch Ruhetag



## 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 · Frittochine in brodo

### **Kartoffelsuppe**

6,80

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

### **Hausgemachte Leberknödelsuppe** <sup>2</sup>

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 · Potatoe soup · Zuppa di patate

## Salate

Salades · Salads · Insalate

### **Gemischter Salatteller**

7,50

Salad mēlee · Mixed salad · Insalata mista

### **Fitnesssalat mit Putenstreifen**

19,50

Salade mēlee 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

	€
<b>Schweinsbraten</b> mit Kartoffelknödel Rôti de porc avec quenelle • Roast pork with dumpling Arrosto di maiale, canederli di patate	16,90
<b>Portion Schweinshaxn „Münchner Art“</b> 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
<b>Kassler Ripperl</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei <sup>2/6</sup> 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
<b>Tellerfleisch</b> (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
<b>2 Hausgmachte Rindsrouladn</b> mit Kartoffelbrei Roulade de boeuf, purée de pommes de terre • Home-made beefroll, mashed potatoes Involtini in umido, purè di patate	27,80
<b>Tiroler Gröstl</b> 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

	€
<b>Jägerschnitzel natur</b> (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
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> mit Pommes frites Escalope de porc, panée avec pommes frites • Breaded porc schnitzel with french fries Scaloppina di maiale, alla milanese, patatine fritte	19,50
<b>Kalbschnitzel natur</b> 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
<b>Wienerschnitzel</b> 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
<b>Putenschnitzel natur</b> mit gemischtem Salat & Kräuterbutter Escalope de dinde, salade mêlée • Turkey escalope with mixed salad Scaloppina di tacchino, insalata mista	19,80

## ...ohne Fleisch

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

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

## Vom Rind, Kalb oder Schwein aus da Pfanna

Boeuf, veau ou porc de poêle • 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 arrostate, 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 potatoes • Filetto di manzo, patatine fritte

**Rinder-Filetsteak** mit Pfeffersöß' & 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-Spatzn 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 mugnaia, patate lesse

### Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln & gemischtem 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 = 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



# Kinderkarte

kids menu

€

**Schweinebraten** (pork roast)  
mit Kartoffelknödel

10,90

**1 Paar Wiener Würstl** (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 Rahmsöß'

5,80

## Beilagen

Accompagnements • Side Orders • Contorni

€

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

## Nachspeis

Dessert • Desserts • Dolci

€

<b>gemischtes Eis + Sahne</b> Glace mélangée à la crème • mixed ice cream with cream • Gelato misto con panna	5,50
<b>Kinder-Eis</b> Glace des enfants • Children's icecream • Gelato bambini	6,50
<b>Dampfnudel mit Vanillesoß`</b> Brioche à la crème • Sweet dumplings • pasta dolce con salsa alla vaniglia	7,80
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis &amp; Sahne</b> Strudel aux pommes • Apple Strudel • Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna	7,50
<b>Apfelkücherl mit Vanilleeis, Sahne &amp; Irish Cream</b> Beignets de pommes • Apple fritters Frittelle di mela con gelato alla vaniglia, panna e crema irlandese	8,50
<b>Coupe Danmark</b>	7,50
<b>Eierlikörbecher</b>	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 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 Wandern Jahren 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 zamm“. Ganz besonders bei uns.

