



## 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

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

# Gasthof Fraundorfer

---

---

**Grüss Gott bei uns**

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Aperitiv / Digestiv

Warmer **Bierlikör** mit Sahnehaube 4 cl 4,50

## Suppen, im Teller und in der Terrine serviert

Potages · Soups · Zuppa

**Pfannkuchensuppe** 5,80

Consomme celestine · Pancake - soup · Frittochine in brodo

**Kartoffelsuppe** 6,50

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

**Hausgemachte Leberknödelsuppe**<sup>2</sup> 6,80

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

**Kartoffelsuppe mit Würstl in der Terrine** 12,80

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

## Salate

Salades · Salads · Insalate

**Gemischter Salatteller** 7,50

Salad méele · Mixed salad · Insalata mista

**Fitnesssalat mit Putenstreifen** 18,50

Salade méele 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	16,50
<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	19,20
<b>½ Ant`n (Ente)</b> mit Kartoffelknödel & Blaukraut ½ canard aux boulette de pommes de terre et au chou rouge ½ duck with potatoe dumplings and red cabbage ½ anatra con gnocchi di patate e cavolo rosso	34,80
<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	19,00
<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	19,50
<b>2 Hausgemachte Rindsrouladn</b> mit Kartoffelbrei Roulade de boeuf, purée de pommes de terre • Home-made beefroll, mashed potatoes Involtini in umido, purè di patate	26,80
<b>Tiroler Gröstl</b> mit grünem Salat Mets à la Tyrolienne • Special Tyrolian dish Pietanza speciale tirolese (carne e patate arrosto) con insalata verde	19,50

## 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 cacciatore, 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	18,80
<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	26,90
<b>Wienerschnitzel</b> mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren Escalope de veau Viennois, salade pommes de terre, aïelles rouge Breaded veal schnitzel with potatoe salad, cranberries Scaloppina di vitello alla milanese, insalata di patate, mirtilli rossi	27,50
<b>Putenschnitzel natur</b> mit gemischtem Salat & Kräuterbutter Escalope de dinde, salade mêlée • Turkey escalope with mixed salad Scaloppina di tacchino, insalata mista	18,90

## ...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	€ 13,80
hausg'machte <b>Kas-Spatzn</b> mit Röstzwiebeln & grünem Salat Nouilles au fromage • Cheese noodles Gnocchetti di pasta con formaggio, cipolle arrostate e insalata verde	15,50
<b>Camembert paniert</b> mit Preiselbeeren Camembert pané avec aïelles rouges • Breaded Camembert with cranberries Camembert impanato con mirtilli rossi	13,50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott & Preiselbeeren (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 mirtilli rossi	14,80

## 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

	€
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln Boeuf aux oignons, pommes de terre • Beef with onions, roast potatoes Fetta di manzo con cipolle arrostate, patatine fritte	30,50
<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter & Pommes frites Rumpsteak, crème au herbes, pommes frites • Rumpsteak with herb-butter, french fries Rumpsteak, burro con le erbe, patatine fritte	29,50
<b>Rinder-Filetsteak</b> mit Kräuterbutter & Pommes frites Filet de boeuf, pommes frites • Fillet of beef, french fried pataoes • Filetto di manzo, patatine fritte	35,50
<b>Rinder-Filetsteak</b> mit Pfeffersöß` & 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	36,50
<b>Verschiedene Filets am Spieß</b> auf Kas-Spatzn Divers filets à la broche, nouilles de fromage • Various fillets at the skewer, cheese noodles Spiedino di filetti misti, gnocchetti	28,80
<b>Schweinefilets</b> mit Kräuterschwammerl & Spätzle Filets de porc aux champignons, nouilles • Filets of pork with mushrooms, noodles Filetti di maiale con funghi, gnocchetti	25,80

## Für de, wo so „an richtigen Hunger“ ham

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

	€
<b>Cordon bleu</b> (vom Kalb) mit Pommes frites (ca. 500g) Cordon bleu, pommes frites • Cordon bleu, french fries • Cordon bleu, patatine fritte	40,50
<b>Puten-Cordon bleu</b> mit gemischtem Salat (ca. 450g) Cordon bleu de dinde avec saladé méele • Turkey-Cordon bleu with mixed salad Cordon bleu (Tacchino), Insalata mista	29,50

## Fisch

Poissons • Fish • Pesce

	€
<b>Forelle „Müllerin Art“</b> mit Salzkartoffeln Truite meunière, pommes vapeur • Roasted trout, potatoes • Trota in padella mugnaia, patate lesse	21,90
<b>Zanderfilet „Müllerin Art“</b> 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	26,50

## Aus der Würschtl~Kuch

Saucisses • Sausages • Salsicce

	€
<b>2 Stück Weißwürst</b> <sup>4</sup> 2 Saucisses de veau blanches de Munich • 2 Pieces of Munich veal sausages 2 Salsicce bianche di vitello	6,50
<b>3 Stück Weißwürst</b> <sup>4</sup>	9,00
<b>2 Paar Wiener Würstl</b> <sup>2/6</sup> 2 Paires de saucisses viennoises • 2 Pairs of Wieners sausages 2 paia di salsicce affumicate „viennesi“	7,50
<b>2 Paar Wiener Würstl</b> mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat <sup>2/6</sup> 2 Paires de saucisses viennoises avec choucouôte ou salade de pommes de terre 2 Pairs of Wiener sausages with sauerkraut or potatoe salad 2 paia di salsicce viennesi con crauti o insalata di patate	11,90
<b>2 Paar Schweinswürstl</b> auf Sauerkraut 2 Paires de saucisses de porc • 2 Pairs of pork sausages • 2 paia di salsicce di maiale arrosto e crauti	12,90



## Herzhaft

Tripes • Offals • Trippe

€

**Kalbsleberschnitte „Berliner-Art“** (Apfel & Zwiebeln) mit Kartoffelbrei 22,20  
Foie de veau • Calf's liver Berlin style • Fegato di vitello alla berlinese con mela, cipolla e purè di patate

## Braten vom Rind & Kalb

Rôti du boeuf, veau & cerf • Rost from beef, veal & venison  
Arrosti di manzo, vitello & cervo

€

**Sauerbraten** mit Semmelknödel 20,50  
Boeuf braisé aigre, quenelle • Marinated beef with dumpling  
Brasato di manzo all' agro, canederli di pane

**Kalbsbraten** mit Rahmsoß` & Spatzn 21,50  
Rôti de veau, sauce crème, nouilles • Veal roast, creme sauce, noodles  
Arrosto di vitello, salsa di panna e gnocchetti di pasta

## Beilagen

Accompagnements • Side Orders • Contorni

	€
<b>Portion Pommes frites</b>	4,60
<b>Portion Tagesgemüse</b> Portion des légumes du jour • Order of vegetables of the day • Legumi del giorno	4,60
<b>Portion Röstkartoffeln</b> Pommes sautées • Roast potatoes • Patate arrostiti	4,60
<b>Portion Kartoffelbrei</b> Purée de pommes de terre • Mashed potatoes • puré di patate	4,60
<b>Portion Sauerkraut</b> Choucroute • Sauerkraut • Crauti	4,60
<b>Semmelknödel</b> Quenelles de pain • Bread dumpling • polpette di pane	4,60
<b>Kartoffelknödel</b> Quenelles de pommes de terre • Potatoe dumpling • polpette di patate	4,60

## Nachspeis

Dessert • Desserts • Dolci

	€
<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	6,80
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis &amp; Sahne</b> Strudel aux pommes • Apple Strudel • Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna	6,80
<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	6,80

## Brotzeit-Kartn

Casse-croûtes · Snacks · Imbiss

	€
<b>Obatzda</b> mit Brot	11,50
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> <sup>2/4</sup>	11,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>2/4</sup>	14,50
<b>Brez'n</b>	2,00
<b>Semmel/Brot</b> je	1,50

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.

# 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 uralten 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 Wanderschaften 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.

**2005** im Dezember übernimmt Andrea Fraundorfer den „Berggasthof Panorama“.

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

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

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



# PAULANER

Feinste Münchner Braukunst