

Das Hotel wurde 1913 direkt gegenüber des neuen Bahnhofes Garmisch-Partenkirchen erbaut. Der ursprüngliche Name des Hauses war damals noch „Bahnhof Hotel“.

Zu der Zeit als das Bild des Bahnhofsvorplatzes noch von Pferdekutschen geprägt wurde, stand das Hotel nahezu alleine auf weiter Flur. Die Gäste wurden mit einem Holzwagen für das Gepäck vom Hoteldiener, am Bahnhof abgeholt.

Die Eigentümer und auch Begründer des Hotels war Familie Schmidt. Als alt eingesessene Familie betrieben Sie das Hotel bis nach den Kriegsjahren des zweiten Weltkrieges.

Nach dem Krieg diente das Hotel als Lazarett für verwundete amerikanische Soldaten. Nach und nach wurden die Garmisch-Partenkirchner Hotels wieder an ihre Besitzer zurückgegeben und so kam auch wieder Familie Schmidt in den Besitz Ihres Hauses.

Mit neuem Namen „Hotel Vier Jahreszeiten“ betrieb es die Familie Schmidt sehr erfolgreich und war bis über die bayerischen Grenzen bekannt. Schon damals legte man Wert, auf eine familienfreundliche Betreuung seiner Gäste.

Touristen aus Nah und Fern prägten das Bild am Bahnhofplatz. Die zentrale Lage war schon immer ein großer Pluspunkt. Von hier hatte man einen idealen Ausgangspunkt für Unternehmungen in das oberbayerische Umland sowie zu den beiden Ortsteilen Garmisch und Partenkirchen.

Bayerische Küche in einem modernen Hause, bayerisches Bier, einem Bierstüberl und sogar einem zünftig eingerichteten Schlaraffenkeller erwarteten den Einheimischen und Touristen. Schon immer richtete sich das Angebot des Hauses an einen breiten Gästekreis. Hierdurch unterschied man sich von anderen Hotels gleichen Namens. Das „Vier Jahreszeiten“ in Garmisch-Partenkirchen wollte nicht nur für Gäste der oberen Einkommen da sein, sondern für alle Reisenden, die diesen schönen Ort besuchen, das passende Angebot bieten. Nachdem sich die Nachkommen der Familie Schmidt nicht mehr in die Reihen der Hotellerie eingliederten und Ihren Weg in andere Bahnen einschlugen, beschloss die Familie das Hotel zu verpachten. Von 1975 bis 1985 waren im Restaurant Hubertus im Hotel Vier Jahreszeiten einer der ersten Pizzerien im Ort untergebracht.



1985 bis 1995 versuchte eine Münchner Wirtsfamilie die Geschichte des Hotels, erfolgreich weiter zu schreiben. Die schwierigen Verhältnisse sorgten damals dafür, daß das schöne Hotel etwas an Einfluss verlor und somit auch vorübergehend an Bedeutung.

Ende 1995 nahm sich Familie Ortlieb dem Hotel an und schaffte es, das Vier Jahreszeiten schon recht schnell wieder in die Reihen der traditionsreichen Häuser im Ort einzugliedern. Wie in den Ursprungszeiten setzte man auf die ideale Lage des Hotels. Im gehobenen 3 Sterne Bereich bietet das Hotel alles was ein modern geführtes Haus in dieser Preisklasse benötigt. Nach wie vor können sich Urlauber auf der Sonnenterrasse oder einheimische Gäste im Bierstüberl bei einem kühlen, bayerischen Bier erfreuen und die Gastfreundschaft der Mitarbeiter genießen. In den fast zwanzig Jahren, in denen Familie Ortlieb das Hotel nun zu altem Glanze wiedererstrahlen lässt, hat man sich auch auf die neue Struktur der Gäste in Garmisch-Partenkirchen eingestellt.

Nicht nur Sehenswürdigkeiten in der Umgebung oder ein Kennenlernen der Ortsteile Garmisch und Partenkirchen stehen für Gäste auf dem Programm. Wellness und Fitness zum kleinen Preis sind die Vorgaben für ein Aktivhotel der heutigen Zeit.

*„Wir scheuen nicht den Vergleich mit anderen Hotels, die den gleichen Namen tragen, aber wir sind anders! Mit unserem familiengeführten Hotel und unseren langjährigen Mitarbeitern, die uns zum Teil schon von Anfang an begleiten, sind wir gerne für Sie da.“ (Martin Ortlieb)*



HOTEL VIER JAHRESZEITEN



GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Speisekarte



## Suppen

BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE.....	€ 4,70
BAVARIAN LIVER DUMPLING SOUP	
WÜRZIGE GULASCHSUPPE mit Bauernbrot .....	€ 5,80
GOULASH SOUP WITH BREAD	
TOMATEN-BASILIKUM-CREME-SUPPE mit Crème Fraîche.....	€ 5,80
TOMATO BASIL CREAM SOUP WITH CRÈME FRAÎCHE	

## Salate

KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER DER SAISON .....	€ 5,20
SMALL MIXED SALAD	
GROSSER BUNTER SALATTELLER MIT TOAST .....	€ 9,50
LARGE MIXED SALAD SERVED WITH TOAST	
SALATTELLER „ATLANTIK“.....	€ 16,80
mit Romanasalat, Kirschtomaten, Avocado, in Knoblauch gebratenen Garnelen und Toast	
LARGE MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES, AVOCADO, PRAWNS FRIED IN GARLIC AND TOAST	
BUNTER SALATTELLER „SCHINKEN UND KÄSE“.....	€ 11,80
mit Salaten der Saison, Schinken- & Käsestreifen und Toast	
LARGE MIXED SALAD WITH STRIPES OF HAM AND CHEESE	
WURSTSALAT .....	€ 8,20
„Bayerische Art“ oder „Schweizer Art“ (mit Käse)	
SAUSAGE SALAD „BAVARIAN STYLE“ OR „SWISS STYLE“ (WITH CHEESE)	

## Vegetarische Gerichte

KÄS' SPATZEN.....	€ 10,80
Spätzle in Rahm mit geschmolzenem Käse und Röstzwiebeln	
SPAETZLE IN CREAM WITH MELTED CHEESE AND ROASTED ONIONS	
SPAGHETTI „AL ROSMARINO“.....	€ 8,50
mit Tomaten-Rosmarin-Pesto und Parmesan	
SPAGHETTI WITH TOMATO ROSEMARY PESTO AND PARMESAN	
GNOCCHI MIT BASILIKUMPESTO .....	€ 10,80
und Parmesan	
PASTA WITH BASIL PESTO AND PARMESAN	
BUNTER GEMÜSETELLER.....	€ 13,80
mit Spiegelei, Parmesan und Butterkartoffeln	
SEASONAL VEGETABLES WITH FRIED EGG, PARMESAN AND BUTTERED POTATOES	

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir € 0,50!

## Hauptgänge

2 Stück MÜNCHNER WEISSWÜRSTE .....	€ 6,90
mit Brot und süßem Senf	
PAIR OF BAVARIAN WHITE SAUSAGES WITH SWEET MUSTARD AND BREAD	
TOAST „HAWAII“ .....	€ 8,90
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	
HAM AND PINEAPPLES ON TOAST GRATINATED WITH CHEESE	
SCHWEINEBRATEN „BRAUMEISTER“ .....	€ 10,80
an deftiger Dunkelbiersauce, mit Kartoffelknödel und Krautsalat	
ROAST PORK WITH POTATO DUMPLING AND WHITE CABBAGE SALAD	
GEBRATENE SCHWEINSHAXE .....	€ 11,80
mit Sauerkraut und Kartoffelknödel	
FRIED KNUCKLE OF PORK WITH POTATO DUMPLING AND SAUERKRAUT	
SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“.....	€ 13,80
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat	
BREADED ESCALOPE OF PORK WITH FRENCH FRIES, CRANBERRIES AND MIXED SALAD	
CORDON-BLEU .....	€ 14,80
paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu servieren wir Pommes Frites und Salat	
BREADED ESCALOPE OF PORK FILLED WITH HAM AND CHEESE SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD	
JÄGERSCHNITZEL.....	€ 14,80
Schweineschnitzel mit Champignonrahm, Pommes Frites und gemischtem Salat	
ESCALOPE OF PORK WITH MUSHROOM CREAM, FRENCH FRIES AND MIXED SALAD	
HÄHNCHENBRUSTFILET „GÄRTNERIN ART“.....	€ 14,80
auf Gartengemüse, an Tomaten-Basilikum-Parmesan-Soße, mit Kartoffelkroketten	
BREAST OF CHICKEN WITH VEGETABLES	
TOMATO BASIL PARMESAN SAUCE AND POTATO CROQUETTES	
RUMPSTEAK „VIER JAHRESZEITEN“ .....	€ 23,50
auf Avocado-Tomaten-Pasta	
RUMPSTEAK SERVED WITH AVOCADO TOMATO PASTA	
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER .....	€ 23,50
mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
RUMPSTEAK WITH HERBS BUTTER, FRENCH FRIES AND MIXED SALAD	
HIRSCHBRATEN „NACH ART DES HAUSES“.....	€ 21,50
an Burgundersoße, mit Preiselbeeren, Broccoli und Kartoffelkroketten	
ROAST VENISON WITH CRANBERRIES, BROCCOLI AND POTATO CROQUETTES	

## Fisch

GEDÜNSTETES LACHSFILET .....	€ 19,80
auf Mandel-Blattspinat, mit Kartoffeln und Zitronen-Dillsoße	
FILET OF SALMON WITH ALMOND SPINACH POTATOES AND LEMON DILL SAUCE	
GEBRATENES KABELJAUFILET .....	€ 14,50
mit Limettenschaumsoße, serviert auf einem Kartoffel-Gemüse-Bett	
FILET OF ATLANTIC COD WITH LIME SAUCE, POTATOES AND VEGETABLES	
SPAGHETTI „GAMBERETTI“.....	€ 15,90
Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan	
SPAGHETTI WITH PRAWNS, GARLIC, CHERRY TOMATOES, SCALLIONS AND PARMESAN	

Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unseren ServicemitarbeiterInnen!