



# Speisekarte



HOTEL VIER JAHRESZEITEN



GARMISCH-PARTENKIRCHEN



# Hotel Vier Jahreszeiten

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 prägte das Bild am Bahnhofsplatz. 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 Hotelerie 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 Münchener Wirtsfamilie die Geschichte des Hotels, erfolgreich weiterzuschreiben. Die schwierigen Verhältnisse sorgten damals dafür, daß das schöne Hotel etwas an Einfluss verlor und somit auch vorrübergehend 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 nun über 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)

Frohe Weihnachten!

## VIER JAHRESZEITEN

Unser Angebot für die Feiertage:



**Maronencremesuppe**  
*mit Sahnehäubchen*

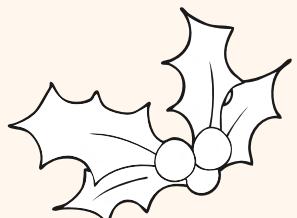
7,40 €



**Knusprige Ente**  
*an Orangensoße, mit Blaukraut und Kartoffelknödel*  
1/4 20,70 € || 1/2 27,80 €



**Bratapfel**  
*gefüllt mit Marzipan-Rosinen, serviert mit Vanilleeis*  
8,90 €



## Speisekarte

# VIER JAHRESZEITEN

### SUPPEN

- Rinderkraftbrühe**  
mit Pfannkuchenstreifen  
**6,90 €**
- Würzige Gulaschsuppe**  
mit Bauernbrot  
**8,10 €**
- Kürbiscremesuppe**  
**7,30 €**

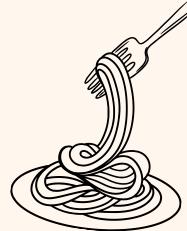


### VEGETARISCH

- Kaspressknödel**  
mit Röstzwiebeln, auf Sauerkraut  
**15,90 €**
- Schlutzkrapfen**  
mit einer zart-cremigen Füllung aus  
Ricotta und Kürbis, in flüssiger Butter  
serviert  
**17,80 €**
- Kas'spatzen**  
Spätzle in Rahm mit  
geschmolzenem Käse  
**15,90 €**

### SALATE

- Beilagen - Salat**  
**6,50 €**
- Salatteller „Senner-Art“**  
mit gebratenem Kaspressknödel, verschiedenen  
Salaten der Saison und American Dressing  
**15,80 €**
- Winterlicher Salatteller**  
mit Orangenfilets, Avocado und gebratenen  
Hähnchenbrustfilet-Streifen  
**16,50 €**
- Rote-Beete-Apfelsalat**  
mit Ziegenfrischkäsetaler, Balsamico und  
gerösteten Walnüssen  
**12,80 €**



### SPAGHETTI

- Gemüse Spaghetti**  
aus Gemüsestreifen mit  
Tomatensoße und Parmesan  
**14,50 €**
- Spaghetti „Bolognese“**  
mit Parmesan  
**14,50 €**
- Spaghetti „Salmone“**  
mit Lachswürfeln, in Chili-Rahmsoße  
und Parmesan  
**14,20 €**

## Speisekarte

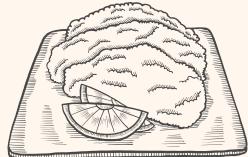
# VIER JAHRESZEITEN

### SCHNITZEL

#### Schweineschnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

18,60 €



#### Wanderer-Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Spiegelei

18,90 €

#### Paprika-Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Paprikarahmsoße und Pommes Frites

19,20 €

#### Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites

18,90 €

### HAUPTGERICHTE

#### Toast Hawaii

mit Schinken, Ananas und Käse  
überbacken

13,50 €

#### Hirschgulasch

mit Rosenkohl und Butterspätzle  
20,50 €

#### Spätzlepflanne „Vier Jahreszeiten“

mit Rindfleisch und Gemüse  
16,20 €

#### Schweinebraten „Braumeister“

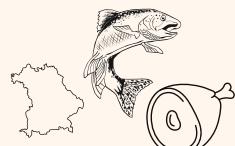
an Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel  
und Blaukraut  
18,90 €

#### Gebratenes Wildlachsteak

auf Spinat, mit Butterkartoffeln und  
Kräuterbutter  
17,80 €

#### Rinderbraten

an Burgundersoße, mit Broccoli  
und Kartoffelkroketten  
21,90 €



#### Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnensündchen und  
Kartoffelkroketten  
28,40 €

#### Putensteak

mit Pommes Frites und  
Kräuterbutter  
19,80 €

#### Putengeschnetzeltes

an Champignonrahm, mit  
Kartoffelkroketten  
19,80 €

Umbestellungen werden mit 1,00 € berechnet.

## Flammkuchen

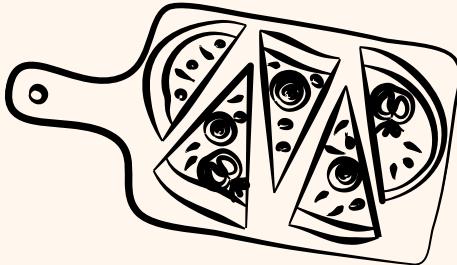
# VIER JAHRESZEITEN

### FLAMMKUCHEN

#### Apfel und Zimt

*Crème fraîche, Fromage blanc, Apfel und Zimt<sup>5</sup>*

10,80 €



#### Elsässer Art

*Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln<sup>1,5</sup>*

11,90 €

#### Griechische Art

*Crème fraîche, Fromage blanc, Hirtenkäse, Tomate, Zwiebeln, grüne Peperoni und bunter Pfeffer*

11,90 €

#### Lothringer Art

*Crème fraîche, Fromage blanc, Käse und Lauch*

11,90 €

#### Nordische Art

*Crème fraîche, Fromage blanc, Lachs und Dill*

11,90 €

#### Veggie

*Vegane Crème, Zucchini gegrillt, Aubergine gegrillt, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Spitzkohl, rote Paprika und gelbe Paprika gegrillt*

11,90 €

## Dessert

# VIER JAHRESZEITEN

### EIS

#### Gemischtes Eis / mit Sahne

Drei Kugeln Eis nach Wahl mit oder ohne Sahne  
6,00 € // 6,90 €

#### Walnussbecher

Drei Kugeln Walnusseis<sup>g,h3</sup> mit Sahne, Schokoladensauce und Walnüssen garniert  
7,80 €

#### Eierlikör Becher

Drei Kugeln Vanilleeis<sup>g</sup>, einen Sahnetupfer mit einem Schuss Eierlikör und Schokoladensauce  
7,90 €

#### Eisbecher Früchtetraum

Gemischte Früchte der Saison mit drei Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne  
8,90 €

#### Eisschokolade / Eiskaffee

Kaltes Schokoladengetränk oder aromatischer Kaffee mit Vanilleeis<sup>g</sup> und Sahne  
6,80 €



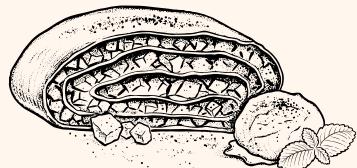
#### Unsere Eissorten zur Wahl:

Vanilleeis<sup>g</sup>  
Schokolade<sup>g</sup>  
Erdbeere<sup>g</sup>  
Walnuss<sup>g,h3</sup>  
Stracciatella<sup>g</sup>  
Preis je Kugel: 2,00 €  
Portion Sahne: 0,90 €

### SÜSSES

#### Apfelstrudel

4,60 € // mit Sahne 5,40 € // mit Vanilleeis<sup>g</sup> 6,40 €



#### Topfenstrudel

4,60 € // mit Sahne 5,40 € // mit Vanilleeis<sup>g</sup> 6,40 €

#### Zwei kleine Eierpfannkuchen gefüllt mit:

Joghurt-Himbeer Füllung ODER Nuss-Nougat und weißer Schokolade  
6,40 €

#### Omas Landkuchen

ohne Sahne 4,50 € // mit Sahne 4,90 €

Zusatztstoffe/Allergene:  
g enthält Milch h enthält Schalenfrüchte  
3 mit Süßungsmittel 1 mit Frabstoff

## Getränke

# VIER JAHRESZEITEN

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta, Coca Cola, Sprite  
0,2l // 3,30 €, 0,4l // 4,50 €

Coca Cola light  
0,2l // 3,30 €, 0,4l // 4,50 €

Spezi  
0,2l // 3,30 €, 0,4l // 4,50 €

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale  
0,2l // 3,80 €

Almdudler  
0,35l // 4,50 €



### BIER VOM FRÄSS

Paulaner Münchener Helles  
0,25l // 3,60 €, 0,5l // 5,10 €

Paulaner Hefeweißbier naturtrüb  
0,3l // 3,80 €, 0,5l // 5,30 €

Radler  
0,25l // 3,60 €, 0,5l // 5,10 €

Russ  
0,3l // 3,80 €, 0,5l // 5,30 €

### ALKOHOLFREIES BIER

Paulaner Münchener Helles alkf.  
0,5l // 5,10 €

Alkoholfreies Weißbier  
0,5l // 5,30 €

### WASSER

Adelholzener *Classic*  
0,25l // 3,30 €, 0,5l // 4,50 €

Adelholzener *still*  
0,25l // 3,30 €, 0,5l // 4,50 €

Tafelwasser  
0,4l // 3,50 €

### FRUCHTSÄFTE

Mango-, Maracuja-, Apfelsaft  
0,2l // 3,60 €

Orangen-, Johannisbeersaft  
0,2l // 3,90 €

Apfel-, Mango-, Maracujaschorle  
0,4l // 4,10 €

Holler-, Rhabarberschorle  
0,4l // 4,10 €

Johannisbeerschorle  
0,4l // 4,40 €

### BIER AUS DER FLASCHE

Alt Münchener Dunkel  
0,5l // 5,10 €

Fürstenberg Pils  
0,3l // 4,90 €

Hefeweißbier Dunkel  
0,5l // 5,30 €

Paulaner Weißbier leicht  
0,5l // 5,30 €

## Weinkarte

# VIER JAHRESZEITEN

### WEISSWEIN

**Grüner Veltliner**, Niederösterreich

*trocken, Winzer Krems*

0,25l // 7,80 €, 1l // 26,50 €

**Kerner**, Rheinhessen

*lieblich, dezente Säure, ergiebige Reife*

0,25l // 6,90 €, 1l // 24,80 €

**Vier Jahreszeiten Riesling**, Pfalz

*trocken, unkompliziert mit unvergl.*

*Frucht, QbA*

0,25l // 7,50 €, 1l // 26,60 €

**Vier Jahreszeiten weißer Burgunder**, Pfalz

*trocken, lebendiger Wein mit leichter*

*Ananas- und Aprikosennote, QbA*

0,25l // 7,50 €, 1l // 26,60 €

**Vier Jahreszeiten Scheurebe**, Pfalz

*halbtrocken, pure Johannisbeere mit*

*einem Touch Mango, QbA*

0,25l // 6,90 €, 1l // 26,60 €

### ROSÉWEIN

**Vier Jahreszeiten rosé**, Pfalz

*lieblich, kräftiger Wein mit*

*angenehmer Säure*

0,25l // 7,60 €, 1,0l // 28,80 €



**Weinschorle** weiß oder rot

0,25l // 4,60 €, 0,4l // 6,90 €

### FLASCHENWEINE WEISS

**Vier Jahreszeiten Sauvignon blanc**, Pfalz

*trocken, QbA*

0,75l // 23,80 €

**Vier Jahreszeiten Grauer Burgunder**, Pfalz

*trocken, wunderbarer Duft, voller Körper,*

*viel Extrakt, QbA*

0,75l // 24,50 €



### ROTWEIN

**Cabernet Sauvignon LA VISTE**, Languedoc

*trocken, feinherb, fruchtig, Vin de Pays D'OC*

0,25l // 7,80 €, 0,75l // 23,80 €

**Blauer Zweigelt**, Niederösterreich

*trocken, Qualitätswein, Winzer Krems*

0,25l // 6,90 €, 1,0l // 26,80 €

**Vier Jahreszeiten Spätburgunder**, Pfalz

*halbtrocken, QbA, zartrauchiger Duft von*

*Schwarzkirschen, klare Frucht und Farbe*

0,25l // 7,60 €, 0,75l // 22,80 €

**Vier Jahreszeiten Dornfelder**, Pfalz

*halbtrocken, subtile Kirsch- und Waldbeeren*

*Aromen, kräftiges Tannin, QbA*

0,25l // 7,60 €, 0,75l // 22,80 €

**Merlot Doc Garda**, Castelnuovo

*trocken, voller Geschmack, samtig, weich*

*intensives Rubinrot*

0,25l // 7,90 €, 0,75l // 24,50 €

## Getränke

# VIER JAHRESZEITEN

### APERITIFS

Aperol Spritz  
0,3l // 7,20 €

Hugo  
0,25l // 7,20 €

Limoncello Spritz  
0,3l // 7,20 €

Martini Bianco  
5cl // 4,90 €



### SEKT

Glas Prosecco  
0,1l // 4,90 €

**Vier Jahreszeiten Riesling Sekt, trocken**

Piccolo // 7,20 €, 0,75l // 26,90 €

### Champagner

**Moet et Chandon Brut Imperial**  
0,75l // 84,80 €

### HEISSE GETRÄNKE

Haferl Kaffee, entkoffeinerter Kaffee  
4,20 €

Haferl Milchkaffee  
4,20 €

Cappuccino  
4,20 €

Espresso // doppelter Espresso  
2,90 € // 3,90 €

Latte Macchiato  
4,40 €

**Haferl Tee:**  
*Schwarz, Pfefferminz, Grüner,  
Kamille, Früchte*  
3,50 €

Haferl Schokolade  
4,40 €



### HEISSE SPEZIALITÄTEN

Irish Coffee  
7,20 €

Haferl Glühwein  
4,80 €

Haferl Grog von 4cl Rum  
5,60 €

Haferl Jagertee  
5,60 €

## Getränke

# VIER JAHRESZEITEN

### LIKÖRE

#### Ettaler Kloster Liqueur:

*Heidelbeer, Kräuter, Honig Safran, Bitter*

2cl // 4,20 €

Edelkirsch

2cl // 3,30 €

Amaretto

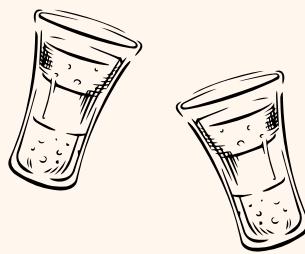
2cl // 3,40 €

Eierlikör

2cl // 3,30 €

Baileys

2cl // 3,60 €



### LONGDRINKS

Campari Soda

5cl // 6,90 €

Campari Orange

5cl // 7,60 €

Gin Tonic Bombay

4cl - 0,2l // 8,50 €

Wodka Lemon

4cl - 0,2l // 8,50 €

Barcadi Cola

4cl - 0,2l // 8,50 €

Whiskey Cola

4cl - 0,2l // 8,50 €

Rüscherl

5,80 €

### SPIRITUOSEN

Obstler, Gebirgsenzian

2cl // 3,30 €

Himbeergeist

2cl // 3,60 €

#### Prinz:

*Alte Birne, Alte Haselnuss,  
Alte Marille, Alte Zwetschke*

2cl // 4,90 €

Malteser Kreuz Aquavit

2cl // 3,90 €

Wodka

2cl // 3,90 €

Jägermeister

2cl // 3,30 €

Underberg

2cl // 3,30 €

Asbach Uralt

2cl // 4,10 €

Jim Beam

2cl // 3,30 €

Johnny Walker Red Label

2cl // 4,40 €

Jack Daniels

2cl // 4,70 €

Grappa

2cl // 4,60 €

Ramazotti

2cl // 4,60 €

# SPRITZ KARTE

APEROL

0,3L

7,20€

CAMPARI

0,25L

8,20€

CHILLA

0,25L

8,50€

LIMONCELLO

0,3L

7,20€

MARTINI

0,25L

8,20€

TOCCO ROSSO

0,25L

8,50€

HUGO

0,25L

7,20€

