



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)

Speisekarte

VIER JAHRESZEITEN

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe**
mit Pfannkuchenstreifen
6,90 €
- Würzige Gulaschsuppe**
mit Bauernbrot
8,50 €
- Kürbiscremesuppe**
7,30 €

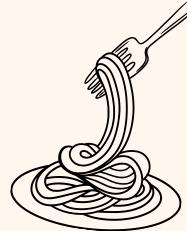


VEGETARISCH

- 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
16,40 €

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“

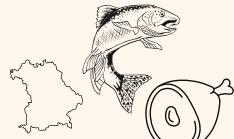
mit Rindfleisch und Gemüse
18,20 €

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 Speckbohnenbündchen 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

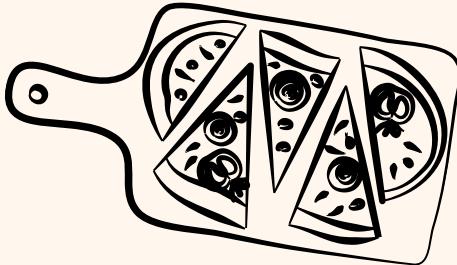
VIER JAHRESZEITEN

FLAMMKUCHEN

Apfel und Zimt

Crème fraîche, Fromage blanc, Apfel und Zimt⁵

10,80 €



Elsässer Art

Crème fraîche, Fromage blanc, Speck und Zwiebeln^{1,5}

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^{g,h3} mit Sahne, Schokoladensauce und Walnüssen garniert
7,80 €

Eierlikör Becher

Drei Kugeln Vanilleeis^g, 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^g und Sahne
6,80 €



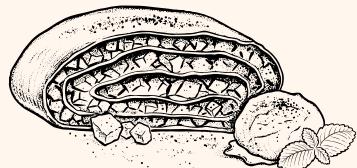
Unsere Eissorten zur Wahl:

Vanilleeis^g
Schokolade^g
Erdbeere^g
Walnuss^{g,h3}
Stracciatella^g
Preis je Kugel: 2,00 €
Portion Sahne: 0,90 €

SÜSSES

Apfelstrudel

4,60 € // mit Sahne 5,40 € // mit Vanilleeis^g 6,40 €



Topfenstrudel

4,60 € // mit Sahne 5,40 € // mit Vanilleeis^g 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€

