



Essen.



Kultur.



Feiern.

Das Wirtshaus Garmischer Hof

Wirtshaus Tagesgeschichte

von dem was in da Küche gredt werd

Spargelsalat Vinaigrette mit Weißbrot

Hausgemachte Bärlauchcremesuppe

Hausgemachte Spargelcremesuppe

Chili-Leberkäs vom Grill mit Pommes frites

Bärlauch-Pflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Schinkennudeln mit Ei

*Tagliatelle mit Spargelstücken,
Schinken und Champignons in Bärlauchcremesauce*

Rotbarsch gebacken mit hausgemachten Kartoffelsalat

*Spargel-Bärlauch-Pfanne
mit Putenschinken, Salzkartoffeln und Käse überbacken*

*Puten-Bärlauchschnitzel mit Bärlauch-Frischkäse-Füllung
auf einer Spargelcreme, dazu Salzkartoffeln*

Putengeschnetzeltes mit hausgemachten Eierspätzle



Essen.



Kultur.



Feiern.

Das Wirtshaus Garmischer Hof

Wirtshaus Tagesgeschichte

von dem was in da Küche gredt werd

*Braumeisterschnitzel von der Schweinelende
mit Speck und Käse überbacken, dazu Pommes frites*

Spargel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln

Zwiebelfleisch von der Ochsenbrust mit röschen Bratkartoffeln

Talapia vom Grill mit Spargelragout und Salzkartoffeln

*Portion frischer Spargel mit Salzkartoffeln,
dazu wahlweise Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter*

- *dazu gekochter Schinken*
- *dazu Putenschinken*
- *dazu gekochter und roher Schinken*
- *dazu Putensteak (120g) vom Grill*
- *dazu Seebarsch (120g) vom Grill*

Der Spargel: Das Asparin in ihm regt die Nierentätigkeit an und hat eine entschlackende Wirkung. Mit seinen 15 Kalorien pro 100 g ist er zudem ein sehr figurfreundliches Gemüse. Er besteht zu 99 Prozent aus Wasser. Daneben finden sich die Vitamine A, B1, B2, Niacin, Folsäure und Vitamin C, die Faserstoffe Cellulose, Legnin und natürlich Asparin, das in den Spargelspitzen steckt.

*Wir wünschen unseren verehrten Gästen
einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Wirtsfamilie Evi und Norbert Kraft*