

# BIERE

## GETRÄNKE

---

WOLPERTINGER FEST EXPORT - *Hell*

0,3 l - 3,7

0,5 l - 4,7

Maß - 8,5

WOLPERTINGER ZWICKEL - *Naturtrüb*

*ungefiltertes Kellerbier, spritzig-herb*

0,3 l - 3,7

0,5 l - 4,7

Maß - 8,5

WOLPERTINGER BERNSTEINBIER - *Dunkel*

*mildes, bernsteinfarbenes, leicht malziges Vollbier, sehr süffig*

0,3 l - 3,7

0,5 l - 4,7

Maß - 8,5

### WIR SIND WELTMEISTER!

#### AUTENRIEDER SCHLOSSBRAUEREI

Allen Grund zum Jubeln hat das Brauteam der Autenrieder Schlossbrauerei:

Bei den World Beer Awards in London gab es einen regelrechten Urkundenregen.

- **AUTENRIEDER URTYP DUNKEL:** Gold für weltbestes DARK BEER MILD

Gold für Deutschlands bestes DARK BEER MILD

- **AUTENRIEDER PILSNER:** Gold für Deutschlands bestes LAGER CLASSIC PILSENER

- **AUTENRIEDER WEIZEN:** Silber für Deutschlands WHEAT BEER BAVARIAN STYL HEFEWEIZEN

Wir lassen unsere Biere also auch das Weltmeister Bier in der Autenrieder Schloßbrauerei bei Günzburg (Bayern) unter unserem Namen brauen.

HACKER-PSCHORR - *Hefe Weisse*

0,5 l 4,7

HACKER-PSCHORR - *Münchner Alkoholfrei*

0,5 l 4,7

HEFE-WEISSBIER - *Alkoholfrei*

0,5 l 4,7



# ALKOHOLFREI

## GETRÄNKE

---

ADELHOLZENER MINERALWASSER – <i>sanft oder still</i>			0,25 l	3,3
			0,75 l	6,3
COCA-COLA*			0,2 l	2,9
COLA-COLA LIGHT*			0,33 l	4,3
ORANGENLIMO**			0,5 l	4,3
ZITRONENLIMO			0,5 l	4,3
MANGO-SCHORLE	0,3 l	4,0	0,5 l	5,0
CASSIS-SCHORLE	0,3 l	4,0	0,5 l	5,0
RHABARBER-SCHORLE	0,3 l	4,0	0,5 l	5,0
APFELSCHORLE	0,3 l	4,0	0,5 l	5,0
SPEZI*			0,5 l	4,3
EISTEE	0,3 l	2,9	0,5 l	4,3

# APERATIV

## GETRÄNKE

---

PROSECCO	0,1 l	3,8	0,75 l	20,0
PROSECCO „BORGO“ GOLD, TROCKEN			0,75 l	37,0
FLASCHEN SEKT, TROCKEN			0,75 l	24,0
HUGO – <i>Holundersirup, Minze, Prosecco, Mineralwasser</i>			0,2 l	6,8
APEROL-SPRIZZ			0,2 l	6,8
RAMAZOTTI – <i>Rosato - Prosecco</i>			0,2 l	5,8
KIR ROYAL – <i>Prosecco mit Cassis</i>			0,1 l	4,5
SEKT D'AMOUR – <i>Sekt mit Pfirsich-Likör</i>			0,1 l	4,5



# SCHNAPS

## GETRÄNKE

---

<b>BAYERNKÜMMEL</b> – bayr. Bruder vom Malteser	2 cl	2,4
<b>GABIKO</b> – ganz billiger Korn	2 cl	1,8
<b>OBSTLER</b> – besoffene Äpfel und Birnen	2 cl	1,8
<b>ENZIAN</b> – soll gegen fast alles helfen	2 cl	2,4
<b>BÄRWURZ</b> – rezeptfrei im Wolpertinger	2 cl	2,4
<b>BLUTWURZ</b> – wird brennend serviert	2 cl	2,4
<b>WILLIAMS CHRIST, HIMBEERGEIST, MARILLE, KIRSCH</b>	2 cl	2,4
<b>FERNET BRANCA</b> – soll gegen alles helfen	2 cl	2,4
<b>RAMAZOTTI</b> – der italienische Verdauer	4 cl	4,0
<b>AVERNA</b> – leckerer Sizilianer	4 cl	4,0
<b>DÖDEL</b> – nur für Frauen und Gleichgesinnte	2 cl	3,5
<b>BIERLIKÖR</b> – vom Schneebock	2 cl	2,4
<b>WOPERTINGER</b> – der feine Kräuterlikör	2 cl	2,4
<b>HIRSCHKUSS</b> – besser vom Hirsch, als gar niemand	2 cl	2,8
<b>REMY MARTIN</b> – Konjak – ein edles Gesamtkunstwerk	2 cl	6,5
<b>ALTER WILLIAMS-CHRIST</b> – sehr mild	2 cl	4,8
<b>ALTER WALDHIMBEERGEIST</b> – fruchtig, weich	2 cl	4,8
<b>ALTE MARILLE</b> – läuft wie Honig	2 cl	4,8
<b>ALTE HASELNUSS</b> – mehr Nuss geht nicht	2 cl	4,8
<b>ALTE KIRSCH</b> – Mon Cherie flüssig	2 cl	4,8
<b>ALTER BODENSEE-APFEL</b> – Calvados adieu	2 cl	4,8
<b>ALTE ZWETSCHGE</b> – heißt wirklich so	2 cl	4,8



# UNSERE WEINE

## WEISSWEIN

---

UNSER HAUSWEIN – ein trockener Silvaner aus der Pfalz

0,2 l – 4,9

0,5 l – 12,5

1 l – 25,0

GRÜNER VELTLINER SELEKTION – Weinschlössl Steinschaden – fruchtig

0,2 l – 4,7

0,5 l – 10,5

0,75 l – 21,0

RÖMERHOF RIESLING – Mosel – lieblich

0,2 l – 6,5

0,5 l – 16,5

0,75 l – 32,5

GRAUER BURGUNDER – Weingut Lergenmüller, pfalz – trocken

0,2 l – 6,5

0,5 l – 16,5

0,75 l – 32,5

WEISSWEINSCHORLE – Weingut Lergenmüller, pfalz – trocken

0,2 l – 4,5

0,5 l – 10,0

MAGARETENHOF GRAUER BURGUNDER – Mosel – gehaltvoll, fein

0,75 l – 35,0

ST. LAURENT BLANC DE NOIR – Pfalz – trocken

0,75 l – 37,0

SAUVIGNON BLANC DOC „ALBINO ARMANI“ – Italien – elegant, süffig

0,75 l – 35,0

RÖMERHOF RIESLING VOM GRAUEN TONSCHIEFER – Mosel – süß, halbtrocken

0,75 l – 35,0

## ROSEWEIN VON DER NAHE

---

WEISSHERBST QBA VON DER WEINSTRASSE – halbtrocken

0,2 l – 4,9

0,5 l – 12,5

0,75 l – 25,0



# UNSERE WEINE

## ROTWEIN

---

MERLOT DI GARDA – *Gardasee - trocken - 100% Merlot*

0,2 l – 4,9

0,5 l – 12,5

1 l – 25,0

BLAUER ZWEIGERL – *Weinschlössl Steinschaden - trocken*

0,2 l – 4,7

0,5 l – 10,5

1 l – 21,0

PRIMITIVO - PUGLIA – *St. Bartheleme, trocken*

0,2 l – 4,9

0,5 l – 12,5

1 l – 25,0

SOLEPASSO – *Passito Puglia, Italien - fruchtig*

0,75 l – 35,0

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C „STILIO“ – *Italien - vollmundig*

0,75 l – 54,0

URGEWALT DORNENFELDER – *Lergenmüller, Pfalz - trocken*

0,75 l – 43,0

ROTER LEHM MERLOT – *Lergenmüller, Pfalz - trocken*

0,75 l – 63,0



# GIN SPECIALS

## GETRÄNKE

---

**GORDON'S LONDON DRY GIN**      0,4 cl      mit Schweppes Tonic      7,0  
mit Thomas Henry Tonic      7,5

*Der Klassiker mit Aromen von Koriander, Engelswurz, Orangen- und Zitronenschalen*

**ROKU GIN AUS JAPAN**      0,4 cl      mit Schweppes Tonic      8,0  
mit Thomas Henry Tonic      8,5

*Aromen von Kirschblüten, Yuzu Frucht, Sencha Tee, Sansho Pfeffer und Gyokuro Tee*

**THE DUKE, MUNICH DRY**      0,4 cl      mit Schweppes Tonic      8,5  
mit Thomas Henry Tonic      9,0

*Aromen von Hopfenblüten, Malz, Kümmel, Wacholder, Zitronen, Orangen, Levendel und Zimt*

**BEEFEATER 24**      0,4 cl      mit Schweppes Tonic      9,0  
mit Thomas Henry Tonic      9,5

*Jap. u. Chin. Tee, Grapefruitschalen, Koriander, Angelika Wurzel, Mandel, Süßholz*

**HENDRICK'S GIN**      0,4 cl      mit Schweppes Tonic      9,0  
mit Thomas Henry Tonic      9,5

*Aromen von Damaszener Rose und ausgesuchte Gurken*

**BOSFORD ROSE**      0,4 cl      mit Schweppes Tonic      7,5  
mit Thomas Henry Tonic      8,0

*Aromen von Erdbeer, Himbeer, Koriander, Angelika Wurzel, Zitronen- und Orangenschalen*

**BOMBAY SAPPHIRE**      0,4 cl      mit Schweppes Tonic      8,0  
**3-FACH DESTILLIERT**      mit Thomas Henry Tonic      8,5

*Aromen von Wacholder, Zitronenschalen, Cassiarinde, Paradieskörner, Koriander, Angelikawurzel, Kuboba Pfeffer und Orris Wurzel*



# SUPPEN

## VORSPEISEN

---

**RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERSPÄTZLE**

*Beef soup with Liverspätzle*

4,8

**ALLGÄUER KÄSESUPPE MIT 4ERLEI KÄSE**

*Cheese soup from Bavaria regio, with 4 kinds of cheese*

6,8

# SALATE

## VORSPEISEN

---

**BEILAGENSALAT MIT JOGHURTDRESSING**

*nur in Verbindung mit einem anderen Gericht*

4,2

**BUNTER SALAT MIT WARMEN ZIEGENKÄSE**

*Mixed salad with warm goat cheese*

13,8

**BUNTER SALAT MIT PANIERTEN SHRIMPS**

*Mixed salad with breaded Shrimps*

14,8





# ZWERGERL KARTE

## KINDERGRICHTE

---

**SPÄTZLE MIT SOSS** 4,9

**GROSSE PORTION SPÄTZLE MIT SOSS** 7,8

*Noodles with sauce*

**CHICKEN NUGGETS MIT POMMES** 7,9

*Chicken nuggets with fries*

**FISCHSTÄBCHEN** 7,9

*Fishsticks with fries*

**SCHNITZEL MIT POMMES** 7,9

*Schnitzel with fries*

**HAMBURGER MIT POMMES** 9,8

*Hamburger with fries*

**CURRYWURST MIT POMMES** 9,8

*Currywurst with fries*

**6 NÜRNBERGER MIT POMMES** 7,9

*6 Nürnberger sausage with fries*

**SCHUBKARRE - MIST FOR KIDS** 9,8

Chicken Nuggets, Fischstäbchen und Schnitzel in der Schubkarre mit Pommes und Ketchup

*Chicken nuggets, fishsticks and Schnitzel with fries and ketchup*

**RÄUBERTELLER** - kostet nichts, Essen von Mama und Papa klaun

*Diese Preise gelten nur für Kinder bis 13 Jahren, Erwachsene 3,90 € Aufpreis.*

*Only für Kids to 13 years, adults 3,90 € upon.*





# FLEISCHLOS

## HAUPTGERICHT

---

**OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM** 11,8

dazu große Salatgarnitur

*Baked Potatos with sour cream and a large salad garnish*

**OFENKARTOFFEL MIT TOMATEN UND LAUCH** 14,8

mit Raclette überbacken, dazu Sauerrahm und Salatgarnitur

*Baked potatoes with tomatoes, leeks and raclette baked, sour cream and salad garnish*

**OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS** 15,8

dazu Sauerrahm und Salatgarnitur

*Baked potatoes with smoked salmon, sour cream and salad garnish*

**KASSPATZ'N MIT RÖSTZWIEBELN,** 14,8

dazu große Salatgarnitur

*Bavarian Cheesenoodles with roasted onions and a large salad garnish*

# KLASSIKER

## HAUPTGERICHT

---

**CURRYWURST MIT POMMES** 13,5

(Bratwurst, Geschwollene oder Wollwurst)

*Currywurst with fries*

**CHICKENWINGS MIT POMMES** 14,5

dazu BBQ Sauce und Sauerrahm

*Chickenwings with fries*

**NÜRNBERGER** 15,8

mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf

*Nürnberger sausage with sauerkraut, fried potatoes and mustard*



# PANIERTES

## HAUPTGERICHT

---

### WALDPILZSTEAK 18,8

2 panierte Schweinerückensteaks mit Waldpilzen in Cognac-Rahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle

*2 breaded porksteaks with forest mushrooms in cognac-sauce and spätzle*

### BETTPFANDERL 18,8

2 panierte Schweinerückensteaks mit 2 Spiegeleier an Bratkartoffeln

*2 breaded porksteaks with 2 eggs and fried potatoes*

### MÜNCHNER SCHNITZEL 18,8

Paniertes Schweinerückensteak, gefüllt mit würzigem Meerrettich und süßem Senf, dazu Pommes

*Breaded porksteak filled with spicy horseradish and sweet mustard and with fries*

### CORDON BLEU 19,5

Paniertes Schweinerückensteak, gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Bergkäse, dazu Pommes

*Breaded porksteak filled with air-dried ham and mountain cheese and with fries*

### SCHLITTENSCHMAUS 24,5

3 panierte Schweinerückensteaks, 2 verschiedenen Soßen, Spiegelei, große Salatgarnitur und wahlweise Spätzle, Bratkartoffeln, Ofengemüse oder Pommes

*3 breaded porksteaks, 2 different sauces, large salad garnish, and optionally spätzle, fried potatoes, oven vegetables or fries*

### WOLPERTINGER PLATTE 32,8

paniertes Schweinerückensteak, Hähnchenbrust mit Schmorzwiebeln, Rumpsteak 250g mit großer Salatgarnitur und wahlweise Spätzle, Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln oder Pommes

*breaded pork loin steak, chicken breast with braised onions, Rump steak 250g with a large salad garnish and optionally spätzle, fried potatoes, oven potatoes or fries*

### BRAUHAUS-SCHNITZEL 18,8

2 panierte Schweinerückensteaks mit Speck und Schmorzwiebeln, Bernsteinsoße und Bratkartoffeln

*2 breaded porksteaks with bacon and onions, darkbeer-sauce and fried potatoes*



# STEAK & BRATEN

## HAUPTGERICHT

---

**PUTENBRUSTBRATEN** 19,5  
mit Waldpilzsoße dazu Kässpätzle  
*Roast turkey breast with wild mushroom sauce and Kässpätzle*

**STECKERL WICKEL** 19,5  
Schweinerückensteak mit Senf, Speck, Zwiebel und Essiggurke gefüllt, das ganze um einen Holzstecken gewickelt und auf dem Grill gebraten, dazu Bratkartoffeln und große Salatgarnitur  
*Pork loin steak filled with mustard, bacon, onion and pickles, all wrapped around a stick and fried on the grill, served with fried potatoes and a large salad garnish*

**SELCHSCHOPF** 18,8  
Schweinenacken und Schweinerücken geräuchert auf Bayrisch Kraut, dazu Bratkartoffeln  
*Smoked porkneck with bavarian cabbage and fried potatoes*

**BÖFFLAMOTT** 21,4  
Rinderschmorbraten, 4 Tage in Rotwein und Gewürzen eingelegt mit Knödel und Blaukraut  
*Roasted beef, marinated in redwine, dumplings and red cabbage*

**FUHRE MIST** 23,5  
Karre voll Pommes, Chickenwings, panierte Schweinerückensteak, geräuchertes Nackensteak, Würstel und Speckstreifen, dazu diverse Dippes  
*Cart full of fries, chicken wings, breaded pork loin steak, smoked neck steak, sausages and strips of bacon, various dips*

**DEIFI-PFANDERL** 25,5  
Rumpsteakstreifen mit Paprika und Champignons in sehr pikanter Soße, dazu Bratkartoffeln - in der Pfanne serviert  
*Rump steak strips with peppers and mushrooms in a very spicy sauce, with fried potatoes*

**RUMPSTEAK 300G** 27,8  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln  
*Roast turkey breast with wild mushroom sauce and Kässpätzle*

**RUMPSTEAK 300G** 27,8  
mit Pfeffersoße und Pommes  
*Rump steak with pepper sauce and fries*



# WAS SÜSSES

## NACHSPEISEN

---

### BLACK AND WHITE

Vanilleeis mit Schokosoße überzogen und Sahne

*Vanilla ice cream covered with chocolate sauce and whipped cream*

5,8

### APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Vanillesoße

*Apple strudel with vanilla ice cream and vanilla sauce*

6,5

### WALNUSSEIS

mit Karmelsoße und Krokant

*walnut ice cream with caramel sauce and brittle*

5,8

### APFELRINGE IM BIERTEIG

mit Vanilleeis und Sahne

*Applerings in beer batter, vanilla ice cream and whipped cream*

6,5

### HEISSE LIEBE

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Himbeerschnaps

*2 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and raspberry schnapps*

6,5



# HERZLICH WILLKOMMEN IM WIRTSHAUS WOLPERTINGER,

uns gibt es schon seit 8 Jahren in Garmisch und wir verwöhnen unsere Gäste gerne mit unseren bodenständigen Gerichten.

Unser gemütlich eingerichtetes Lokal lädt zum verweilen und wohlfühlen ein. Unser Ziel ist es, unseren Gästen, den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen, damit Sie uns in bleibender Erinnerung behalten und gerne an uns zurückdenken.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben wenden Sie sich an unser Personal, wir werden alles tun um Ihnen den Abend so angenehm wie möglich zu machen.

Wir freuen uns dass Sie da sind und wünschen Ihnen einen guten Hunger – lassen Sie es sich schmecken.

Euer Wolpertinger Team



## WIRTSHAUS WOLPERTINGER

Garmisch-Partenkirchen

Zugspitzstraße 27  
82467 Garmisch-Partenkirchen

Mobil 0173 - 3419 648  
gap.wolpertinger@gmail.com  
www.wirtshaus-wolpertinger.de

Folge uns @



Bewerte uns

