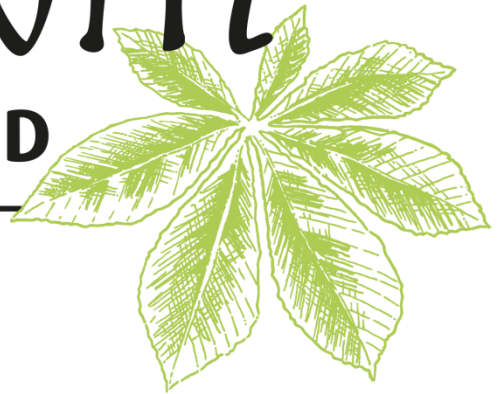


Feste feiern im...

Alter wirt

GRÜNWALD

Restaurant & Hotel



Alter Wirt GmbH
Bio-Restaurant und BIO-Hotel
Marktplatz 1
82031 Grünwald
www.alterwirt.de
info@alterwirt.de
Telefon 089-641 9340



BIO HOTELS

2018/19

100 Jahre
ALTER WIRT
Grünwald

Liebe Gäste...

...vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Vorweg einige Worte zu uns.

Um Ihnen konstant hohe Qualität und Frische anbieten zu können, ist es für uns wichtig, unsere Partner und deren Höfe zu kennen. Seit Langem kaufen wir vertrauensvoll direkt bei ihnen ein – regional und persönlich. Wie auch wir sind alle unsere Partner Bio-zertifiziert. Ausnahmen erlauben wir uns bei Wild, Fisch aus Wildfang und Bier vom Augustiner Bräu.

Einen weiteren, sehr wichtigen Anteil hat die handwerkliche Zubereitung aller Speisen vor Ort mit Liebe zu den Produkten. Da nicht nur Obst und Gemüse am besten schmeckt, wenn es zur rechten Zeit am rechten Fleck gewachsen ist und geerntet wird, suchen wir nach typischen Produkten unserer Gegend und finden jeweils Spezialitäten zu jeder Zeit im Jahr. Unser Küchenteam, unsere einzigen Geschmacksverstärker, zaubern Ihnen köstliche Kreationen und erfüllen auch individuelle Wünsche, die Sie nicht in dieser Mappe finden - sprechen Sie einfach mit uns. Die hier angebotenen Speisen bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu. Wir freuen uns, für Sie zu kochen!

Um sich wohl zu fühlen, braucht es die richtigen Räumlichkeiten. Bei uns haben Sie die Wahl zwischen acht verschiedenen Gasträumen und Stuben, außerdem Biergarten und Terrasse - und bei schönem Wetter für geschlossene Veranstaltungen der Geheimtipp: unser wunderschöner Apfelgarten. Blättern Sie weiter und Sie finden Bilder der Räume – am besten besichtigen Sie diese persönlich vor Ort. Rufen Sie uns an oder kommen Sie spontan vorbei.

Wenn Sie sich für einen Termin, Ihren Lieblingsraum und Ihr Wunschmenü entschieden haben, liegt der Rest an uns. Wohlfühlatmosphäre sowie herzliche und kompetente Menschen, die sich um Sie kümmern, sind für uns selbstverständlich, um Ihnen einen wundervollen Tag zu bereiten.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir Sie in einem persönlichen Gespräch individuell beraten können. Die ausführliche Veranstaltungsplanung und Menüabsprache sollte bis etwa drei Wochen vor dem Veranstaltungstermin erfolgen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns zu verwöhnen, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen und alles so zu organisieren, dass Sie genießen und sich ganz Ihren Gästen widmen können.

Wir sind für Sie da!

Ihre Familie Portenlänger

mit allen Mitarbeiter/innen vom Alten Wirt

Unsere Räume



Flößer Stube, bis 35 Personen



Bayerische Stube, bis 50 Personen



Wittelsbacher Saal, bis 100 Personen



Apfelgarten, bis 150 Personen



Kastaniengarten, bis 50 Personen



Georgi Stüberl, bis 20 Personen



Marktplatz Stube, bis 90 Personen



Wirtschaft, bis 60 Personen

Impressionen



Fingerfood

...zum Aperitif

Bauernbrot, Almspeck, frischer Meerrettich
Olivenciabatta, Petersilien-Nusspesto, sonnengetrocknete Tomate
Graubrot, Bergkäse, Feigensenf
Lauchquiche, Kräutercreme
Flammkuchen, rote Zwiebel, Feta, Rosmarin
Minibreze, Butter oder Obazda

3,50 € je Stück

Baguette, rosa gebratenes Roastbeef, Olivencreme
Flammkuchen, rote Zwiebel, Feta, Rosmarin, Speck
Wagner's Räucherforelle, Honig-Senfsauce, Toast
Kleines Fleischpflanzerl am Spieß, grober Senf
Rauchlachs, Kräutercrêpe, Meerrettichfrischkäse
Crostini, gebratenes Gemüse, Avocadocreme

4,50 € je Stück

Wir empfehlen 3 Teilchen pro Person als Begleitung zum Aperitif.
6 Teilchen pro Person stillen schon den Hunger, 10 Teilchen ersetzen eine Mahlzeit.
Gerne einigen wir uns auf die Gesamtmenge an Teilchen und bieten Ihnen eine schöne
Mischung an. Mischen können Sie auch selbst mit mindestens 10 Teilchen pro Sorte.

Ideal dazu passt...

Rivaner Sekt, brut
Weingut Friedhelm Rinklin, Eichstetten, Baden
0,75l 30,00 €

De Sousa Tradition, brut
Champagne De Sousa, Avize
0,75l 65,00 €

Kuchen & Torten

... hausgebacken

Käsekuchen mit Himbeeren
Schokoladenkuchen "Alter Wirt" (glutenfrei)
Streuselkuchen vom Elstar-Apfel
Apfelstrudel
Aprikosendatschi (im Sommer)
Zwetschgendatschi (wenn es feine bayerische Zwetschgen gibt)
Veganer Haferkuchen mit Früchten der Saison
Nuss-Guglhupf
Obstschnitte mit Früchten der Saison
3,50 € je Stück

Rüblikuchen
Schwarzwälder Kirsch
Bienenstich
4,50 € je Stück

Außerdem...

bestellen wir gerne für Sie Tartes von der Bio-Bäckerei BrotZeit in Grünwald, ab 3,40 € pro Stück. Oder Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit und bezahlen pro Person 3,50 € Kuchengedeck.

Unser Kaffee...

...ist von „Nicaragua libre“ – ein fairtrade Kaffee.

Tasse Kaffee 3,00 €
Cappuccino 3,50 €

...und vieles mehr

Menüvorschläge

Menü 1

Gemüsekraftbrühe, Basilikum-Grießnockerl

Altbayerischer Schmorbraten vom Weideochsen
glasiertes Wurzelgemüse, Speck-Semmelknödel

Variation von dunklem und weißem Schokoladenmousse

36,00 €

Menü 2

Kräuterblattsalate, Frischkäsedressing, Kartoffelcroûtons, Sprossen

Cremesuppe von roten Linsen

Rosa gebratene Brust von der Freilandente, Kohlrabi, Duftreis-Pflanzerl

Variation von hausgemachten Sorbets

45,00 €

Menü 3

Tatar vom Lachs, pikante grüne Erbsencreme, geröstete Cashewkerne

Suppe von sonnengereiften Tomaten, Basilikum, Frischkäse-Maultaschen

Cremiges Rieslingrisotto, Pecorinospäne, Safran, Blattspinat

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

Rücken vom Tiroler Milchkalb
Rahmsauce, mediterranes Gemüse, Sauerrahm-Kartoffelgratin

Parfait von Sanddorn und Mascarpone

75,00 €

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisen

Kräutersalat, geröstete Kerne, Balsamicodressing	6,50 €
In Kräuter-Olivenöl gebratenes saisonales Gemüse Balsamico, Pesto von sonnengetrockneten Tomaten	11,00 €
Ziegenfrischkäse, Nusskruste, Pesto von frischem Basilikum und Minze	12,50 €
Büffelmozzarella, Rote Rübe, reifer Balsamico, Steinsalz	11,00 €
Carpaccio vom Fjordlachs, Senfgurke, Sauerrahm-Meerrettichdipp	14,00 €
Feldsalat, Kartoffeldressing, gehobelter Pecorino, scharfe Kresse	11,00 €
Feine Scheiben vom rosa gebratenen Milchkalbsrücken, Rucola, Kapernäpfel	15,00 €
Tatar vom Tiroler Almochsen, Ei, Olivenciabatta	15,00 €

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Almochsen, Pfannkuchenstreifen, Zwerchrippe	7,00 €
Cremesuppe von gelbe Rüben und Gelbwurz	6,50 €
Cremesuppe von Kartoffeln und Steinchampignons	6,50 €
Cremesuppe von roten Linsen, luftgetrockneter Rinderschinken	7,00 €
Cremesuppe von Gartenkräutern, Fetawürfel	6,50 €
Gazpacho mit Olivenöl, Sauerrahmnocke, Ciabattacroûtons	6,50 €
Kaltschale von Gartengurken, Sauerrahm, Dill, Brezencroûtons	6,50 €
Gelbe Paprikasuppe, Zitronengras, Ingwer	6,50 €
Maronensuppe, Sherry, gebratene Schwammerl	6,50 €
Kürbissuppe, geröstete Kerne, Kürbiskernöl	6,50 €

Zwischengänge & Sorbet

Zwischengänge

Cremiges Rieslingrisotto, Kräutersaitlinge, Rucola, Pecorino	11,00 €
Kräuter-Kartoffelpflanzerl, Fjordlachs, Weißburgunderschaum	15,00 €
Karamellierter Chicorée, Austernpilze in Sesamkruste, Sauerrahm	11,50 €

Sorbet

Sorbet von Birne und Estragon

Sorbet von Limetten

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

Sorbet von reifer Mango

Sorbet von Himbeeren

Sorbet von frischem Basilikum

Sorbet vom grünen Apfel

Sorbet von Pampelmuse

Sorbet von Holunderblüten

je Kugel 3,00 €

mit Sekt aufgegossen 7,50 €

Hauptgänge

Geflügel

Blankett vom Freilandgockel Feldsalat, buntes Karottengemüse, Langkornreis	24,00 €
Brust vom Freilandgockel Andaliman-Pfefferkruste, Rahmkohlrabi, Zucchini nudeln	26,00 €
Knusprige Bauernente Waldhönigjuss, Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel	26,00 €

Schwein

Braten vom Tiroler Landschwein Dunkelbiersauce, Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel	14,50 €
Schweinefilet im Speckmantel Karotten, Schwammerl, cremige Tomatenpolenta	24,00 €

Kalb

Rahmbraten von der Milchkalbsschulter Gemüse vom Markt, Kräuterspätzle	20,00 €
Milchkalbsbrust mit Semmel-Gemüsefüllung Naturjuss, bunte Salate	23,00 €
Rosa gebratener Milchkalbsrücken Rosmarinjuss, mediterranes Gemüse, Merlot-Risotto	31,00 €

Rind

Gesottenes vom Weiderind Meerrettich-Apfelsauce, Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln	19,00 €
Geschmorte Wade vom Angusochsen glasierte Rüben, Serviettenknödel	21,00 €
Roulade vom Angusochsen mit Zwiebel, Essiggurke, Senf und Speck gefüllt Apfel-Blaukraut, Kartoffelpüree	23,00 €
Rosa gebratene Lende vom Angusochsen Portwein-Schalottenjuss, glasiertes Gemüse, Kartoffelgratin	28,00 €

Hauptgänge

Lamm

Ragout vom Milchlamm Portweinsauce, Kräuter der Provence, Schmorgemüse, Kartoffelstampf	22,00 €
Sanft geschmorte Keule vom Milchlamm buntes Bohnengemüse, Sauerrahm-Kartoffelgratin	24,00 €
Rosa gebratener Rücken vom Milchlamm Ratatouille, Pesto-Kartoffelnocken	31,00 €

Wild

Ragout vom Hirschkalb Hollerbeerensauce, Schwammerl-Semmelaufwurf	24,00 €
Rosa gebratene Rehkeule Quittenjus, gerösteter Blumenkohl, Maronenspätzle	27,00 €
Rücken vom Hirschkalb Pinienkernkruste, Brokkoliröschen, Schupfnudeln	31,00 €
Rückensteak vom Rehbock Kirsch-Pfeffersauce, Pastinakenpüree, Kartoffelcroûtons	33,00 €

Unser Wild kommt – während der Schusszeit – aus bayerischen Wäldern.

Fisch

Filet von der Bachforelle Salbei-Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln, knackige Blattsalate	23,00 €
Skrei aus Wildfang unter der Kräuterkruste Pesto von getrockneten Tomaten, Blattspinat, Gnocchi	26,00 €
Tranche vom Fjordlachs Pinienkern-Olivensauce, Zucchini, Tagliatelle, sonnengetrocknete Tomaten	26,00 €
Filet von der Königsdorade Karotten-Fenchelgemüse, Rieslingrisotto, Oliven	28,00 €

Der BIO-Lachs stammt aus kontrollierter ökologischer Aquakultur aus den Fjorden Norwegens,
alle anderen Meeres- und Süßwasserfische aus nachhaltiger Fischerei.

Vegetarisches & Veganes

Fleischloser Genuss

Kartoffel-Mangoldroulade, Feta, sautierte Pilze, Karotten (glutenfrei)	15,00 €
Fenchel mit Feige, Balsamicoapfel und Feta gratiniert, Polenta (glutenfrei)	15,00 €
Rondinikürbis mit buntem Linsengemüse gefüllt und Feta überbacken	15,00 €
Sesamcrêpe mit Schwammerl, Lauch und Tofu gefüllt, Parmesansauce	15,00 €
Wirsingroulade, gefüllt mit Couscous und Gemüse, Tomaten-Olivensauce	16,00 €
Tagliatelle, Pfifferlinge, Zucchini, Rucola, Hartkäse	19,00 €

Vegane Gerichte

Sommergemüse aus der Pfanne, Sprossen, Kokosschaum, Zitronenbulgur	14,00 €
Spitzkrautwickel mit Dinkelfüllung und fruchtigem Tomatenragout	14,00 €
Kichererbsen-Mangoldcurry mit Polenta (glutenfrei)	14,00 €

Fleischlos oder Vegan – diese Gerichte eignen sich auch in kleineren Portionen als Zwischengang.

Dessert, Käse & später Hunger

Dessert

Pochiertes Topfennockerl, Zwetschgenragout	8,00 €
Apfelstrudel, Vanillesauce, Walnusseis	8,50 €
Karamellisierter Kaiserschmarr'n, Apfelmus, Vanilleeis	11,00 €
Mousse von der Zartbitterschokolade aus der Kupferschüssel geschöpft	9,50 €
Bayrisch Creme, Sauerkirschragout	8,00 €
Marinierte Erdbeeren, Balsamicoeis, Vanilleschaum	9,00 €
Tarte mit Apfel, Karamellsauce, Sauerrahmeis	9,00 €
Nougat-Tiramisu, Orangenragout, Amarettosabayone	9,50 €
Terrine von weißer Schokolade mit Minze, Himbeermark, Joghurteis	10,00 €

Für den späten Hunger

Gulaschsuppe, Paprika, Zwiebel, Gartenkräuter	8,00 €
Kartoffelsuppe mit Majoran, Croûtons und Speckwürfel	7,00 €
Auswahl an feinem Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Quittengelee, Feigensenf, Baguette	pro Portion 9,00 €

Bayrisches Buffet

Wir richten an...

Obazda, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Bergkäse, Landjäger, Lammboxeln, Almspeck, frischer Meerrettich, geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Ochsentafelspitz in Kräuteraspik mit Radieschen-Schnittlauchmarinade und feinen Schalotten, Semmelknödelcarpaccio mit Balsamico und Allgäuer Hartkäse
Dreierlei Gemüsesalat - an die Jahreszeit angepasst
Blattsalat mit unseren Dressings, gerösteten Kernen, Croûtons und Gartenkresse

Warmes

Knusprige Bauernente mit Rosmarin-Honigsauce
Krustenbraten vom Schweinebauch mit Dunkelbiersauce
Blaukraut, Kartoffelknödel
Forellenfilet, buntes glasiertes Gemüse, Kräuterkartoffeln

Süßes

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Sauerkirschragout
Weißbirtiramisu mit Himbeeren

44,00 € pro Person
(buchbar ab 30 Personen)

Der ideale Begleiter ist frisch gezapfter Augustiner vom Holzfass - am besten gleich ein Holzfass (30 l für 280 €) mitbestellen und selbst anzapfen!



Weine

Weisswein

SULZFELDER	39,00 €
Silvaner, Q.b.A, trocken - Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld am Main, Franken	
LÖSS SPONTAN VOM KAISERSTUHL	25,00 €
Weißer Burgunder, Kabinett, trocken – Weingut Höfflin, Bötzingen, Baden	
BOMBACHER SOMMERHALDE	34,00 €
Grauburgunder, Q.b.A., trocken – Weingut DR. Benz, Kirchberghof, Bombach, Baden	
QUARZIT	41,00 €
Riesling, Q.b.A., trocken – Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau	
HOCHGRASSNITZBERG	39,00 €
Morillon, QW, trocken – Weingut Holger Hagen, St. Veit am Vogau, Südsteiermark	
FASS 4	44,00 €
Grüner Veltliner, QW, trocken – Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn, Wagram	

Rotwein

HEILBRONNER STAUFENBERG	25,00 €
Dornfelder, Q.b.A., trocken – Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn, Württemberg	
VORGRIMMLER SPÄTBURGUNDER	38,00 €
Spätburgunder, Landwein, trocken – Weingut Vorgrimmmler, Freiburg im Breisgau, Baden	
TRADITION	49,00 €
Spätburgunder, Spätlese, trocken – Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz	
LEITHABERG	51,00 €
Blafränkisch, QW, trocken – Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Burgenland	
CASALOSTE CHIANTI CLASSICO	38,00 €
Sangiovese & Merlot, DOCG, trocken – Fattoria Casaloste, Panzano in Chianti, Toskana	
GIGONDAS	48,00 €
Grenache Noir, Cinsault, Mouvedre & Syrah, AOC, trocken - Clos du Joncuas, Gigondas, Rhône	
VISAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGE	28,00 €
Grenache & Syrah, AOC, trocken – Domaine Roche-Audran, Buisson, Rhône	

Informationen zu weiteren edlen Tropfen sowie Kellerweinen und den Jahrgängen erhalten Sie gerne im persönlichen Gespräch, da wir immer wieder neue Inspirationen von unseren Weinreisen mitbringen.

Informationen zum Haus

Seit 2006 ist der Alte Wirt in Grünwald das erste BIO-Hotel in der Region!

Wir kochen ausschließlich mit Produkten aus biologischem Anbau.

Wir haben an 364 Tagen im Jahr von 6 Uhr bis 24 Uhr geöffnet.

Unser Hotel verfügt über 50 Zimmer, die alle mit Bad oder Dusche/Fön/WC, Kabel-TV und Telefon ausgestattet sind. Wir bieten Nichtraucherzimmer und W-LAN ohne Aufpreis.

Unsere Zimmer sind nach baubiologischen Gesichtspunkten gestaltet und mit handwerklich gefertigten Möbeln und Hüsler Betten ausgestattet.

Wir sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Nehmen Sie die Tram 25 bis zu Endhaltestelle „Derbolfinger Platz“

oder nach Mitternacht die NachtTram N27 bis Großhesseloher Brücke und dann geht es mit dem Nachtbus Grünwald bis zur Endhaltestelle „Derbolfinger Platz“.

Außerdem verfügen wir über einen großen, hoteleigenen Parkplatz sowie über eine Tiefgarage.

Ein kurzer Einblick in die Chronik vom ersten Haus am Platz:

seit 1919	im Besitz der Familie Portenlänger - nun schon in 3. Generation
01.02.2006	Bio-Zertifizierung
	Umbau vieler Hotelzimmer nach baubiologischen Kriterien
01.11.2011	Eröffnung der umgebauten Wirtschaft
09.11.2012	grüne ehc-Zertifizierung (www.ecohotelcertified.info)
März 2016	weitere 14 Zimmer baubiologisch renoviert
September 2018	Umbau der letzten Hotelzimmer sowie WC-Bereich im Tiefgeschoss
2019	100jähriges Bestehen des Traditionshauses „Alter Wirt“

