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

2023-1 / gültig bis zur neuen Auflage

100 Jahre und mehr...
ALTER WIRT
Grünwald

Impressionen

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 wohlzufühlen, braucht es die richtigen Räumlichkeiten. Bei uns haben Sie die Wahl zwischen sechs 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!
Ihr Jakob Portenlänger
mit allen MitarbeiterInnen vom Alten Wirt

Fingerfood

...zum Aperitif

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

4,50 je Stück

Baguette, rosa gebratenes Roastbeef, Olivencreme
Flammkuchen, rote Zwiebel, Feta, Rosmarin, Speck
Kleines Fleischpflanzerl am Spieß, grober Senf
Rauchlachs, Kräutercrêpe, Meerrettichfrischkäse
Crostini, gebratenes Gemüse, Avocadocreme

6,00 je Stück

Wir empfehlen 2-3 Teilchen pro Person als Begleitung zum Aperitif. 5-6 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 33,00

De Sousa Tradition, brut
Champagne De Sousa, Avize
0,75l 89,00

...oder ganz traditionell ein Augustiner Hell im Holzfass,
gerne auch zum Selbstanzapfen
15l Holzfass 215,00
30l Holzfass 294,00

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu

Kuchen & Torten

... hausgebacken

Käsekuchen mit Kirsche
Schokoladenkuchen “Alter Wirt“ (glutenfrei)
Streuselkuchen vom Elstar-Apfel
Apfelstrudel
Aprikosendatschi (im Sommer)
Zwetschgendatschi (wenn es feine bayerische Zwetschgen gibt)
Haferkuchen mit Früchten der Saison (vegan)
Guglhupf mit Zitronen-Zuckerguss
Rüblikuchen
Obstschnitte mit Früchten der Saison
3,90 je Stück

Außerdem...

bestellen wir gerne für Sie Tartes von der Lokalbäckerei BROTZEIT in Grünwald, ab 5,00 pro Stück. Oder Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit und bezahlen pro Person 3,90 Kuchengedeck.

Unser Kaffee...

...ist von „Nicaragua libre“ – ein fair-trade Kaffee.

Espresso	3,10
Tasse Kaffee	3,40
Tasse Cappuccino	3,90

...und vieles mehr

Menüvorschläge

Menü 1

Gemüsekraftbrühe, Basilikum-Grießnockerl

***

Altbayerischer Schmorbraten vom Weideochsen
glasiertes Marktgemüse, Kräuter-Bröselknödel

***

Weißes Schokoladenmousse mit Heidelbeerragout

43,00

Menü 2

Kräuterblattsalate, Frischkäsedressing, Kartoffelcroûtons, Sprossen

***

Cremesuppe von roten Linsen

***

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

***

Variation von hausgemachten Sorbets

57,00

Menü 3

Tatar vom geräucherten Lachs, Avocadocreme, geröstete Cashewkerne

***

Suppe von sonnengereiften Tomaten, Basilikum, Maultaschen

***

Cremiges Rieslingrisotto, Pecorinospäne, Safran, Blattspinat

***

Sorbet von roten Äpfeln

***

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

***

Parfait von Beeren und Mascarpone

86,50

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisen

Kräutersalat, geröstete Kerne, Balsamicodressing	8,50
In Kräuter-Olivenöl gebratenes saisonales Gemüse Balsamico, Pesto von sonnengetrockneten Tomaten	12,00
Ziegenfrischkäse, Nusskruste, Pesto von frischem Basilikum und Minze	14,00
Büffelmozzarella, Rote Rübe, reifer Balsamico, Steinsalz	14,00
Carpaccio vom Fjordlachs, Senfgurke, Sauerrahm-Meerrettichdipp	18,00
Feldsalat, Kartoffeldressing, gehobelter Pecorino, scharfe Kresse	12,00
Tatar vom Tiroler Almochsen, Ei, Olivenciabatta	19,00
Feine Scheiben vom rosa gebratenen Milchkalbsrücken Rucola, Kapernäpfel	19,00

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Almochsen, Pfannkuchenstreifen	7,50
Cremesuppe von gelben Rüben und Gelbwurz	7,50
Cremesuppe von Kartoffeln und Steinchampignons	7,50
Cremesuppe von roten Linsen, luftgetrockneter Rinderschinken	8,00
Cremesuppe von Gartenkräutern, Fetawürfel	7,50
Gazpacho mit Olivenöl, Sauerrahmnocke, Ciabattacroûtons	7,00
Kaltschale von Gartengurken, Sauerrahm, Dill, Brezencroûtons	7,00
Kürbissuppe, geröstete Kerne, Kürbiskernöl	7,50

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Zwischengänge & Sorbet

Zwischengänge

Karamellisierter Chicorée, gebackener Blumenkohl, Kräutersauerrahm	12,00
Cremiges Merlotrisotto, Austernpilze, Rucola, Schafsfeta	14,00
Kräuter-Kartoffelpflanzerl, heißgeräucherter Fjordlachs Weißburgunderschaum	18,00

Sorbet

Sorbet von Birne und Estragon

Sorbet von Limetten

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

Sorbet von Himbeeren

Sorbet von frischem Basilikum

Sorbet von roten Äpfeln

Sorbet von Grapefruit

Sorbet von Holunderblüten

je Kugel 3,00
mit Sekt aufgegossen 9,00

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Hauptgänge

Geflügel

Frikassee vom Freilandgockel
buntes Karottengemüse, Kräuter-Duftreis 26,00

Brust vom Freilandgockel
Andaliman-Pfefferkruste, gebratener Blumenkohl, Zucchininudeln 29,00

Knusprige Bauernente
Waldhonigjus, Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel 33,00

Schwein

Braten vom Tiroler Landschwein
Dunkelbiersauce, Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel 19,00

Schweinefilet im Speckmantel
Karotten, Schwammerl, Kartoffelgulasch 27,00

Kalb

Rahmbraten von der Milchkalbsschulter
Gemüse vom Markt, Kräuterspätzle 29,00

Rosa gebratener Milchkalbsrücken
Rosmarinjus, mediterranes Gemüse, Merlot-Risotto 37,00

Rind

Gesottener Tafelspitz vom Weideochsen
Meerrettich-Apfelsauce, Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln 26,00

Geschmorte Wade vom Angusochsen
glasierte Rüben, Serviettenknödel 23,00

Rosa gebratene Lende vom Angusochsen
Portwein-Schalottenjus, glasiertes Gemüse, Kartoffelgratin 34,00

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Hauptgänge

Lamm

Ragout vom Milchlamm
Portweinsauce, Kräuter der Provence, Schmorgemüse, Kartoffelstampf 26,00

Sanft geschmorte Keule vom Milchlamm
buntes Bohnengemüse, Sauerrahm-Kartoffelgratin 27,00

Rosa gebratener Rücken vom Milchlamm
Ratatouille, Pesto-Kartoffelnocken 36,00

Wild

Ragout vom Hirschkalb
Hollerbeerensauce, Preiselbeerblaukraut, Brezn Knödel 25,00

Rosa gebratene Rehkeule
Portweinjus, gerösteter Blumenkohl, Haselnussspätzle 29,00

Rücken vom Hirschkalb
Pinienkernkruste, Brokkoliröschen, Schupfnudeln 36,00

Rückensteak vom Rehbock
Kirsch-Pfeffersauce, Pastinakenpüree, Kartoffelcroûtons 38,00

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

Fisch

Filet vom Bachsaibling
Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln, knackige Blattsalate 36,00

Kabeljau aus Wildfang unter der Kräuterkruste
Pesto von getrockneten Tomaten, Blattspinat, Gnocchi 36,00

Tranche vom Fjordlachs
Pinienkern-Olivensauce, Zucchini, Tagliatelle, sonnengetrocknete Tomaten 34,00

Filet von der Königsdorade
fruchtiges Olivenöl, mediterranes Gemüse, Rieslingrisotto 35,00

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

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Vegetarisches & Veganes

Fleischloser Genuss

Kartoffel-Mangoldroulade, Feta, sautierte Pilze, Karotten	19,00
Cremige Polenta, Fenchel und Feige, Büffelmozzarella (glutenfrei)	18,00
Variation vom Blumenkohl, geröstete Haselnüsse, Feta	17,00
Kräutercrêpe mit Schwammerl, Lauch und Tofu gefüllt Parmesansauce	18,00
Curry von Belugalinsen und Kichererbsen Duftreis, geröstete Mandeln	19,00
Tagliatelle, Schwammerl, gelbe Rüben, Rucola, Pecorino	17,00

Vegane Gerichte

Sommergemüse aus der Pfanne Sprossen, Hafermilchschaum, Zitronenbulgur	16,00
Krautwickel mit Hirsefüllung, fruchtiges Tomatenragout	19,00
Curry von roten Linsen, Tempeh und Minze (glutenfrei)	17,00
Veganes Risotto, gegrillte Zucchini und Cashewkäse	18,00

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

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Dessert, Käse & später Hunger

Dessert

Pochiertes Topfenknödel, Zwetschgenragout	9,50
Apfelstrudel, Nougatsauce, Vanilleeis	9,50
Karamellisierter Kaiserschmarrn, Apfelmus, Preiselbeeren	13,00
Mousse von der Valrhonaschokolade aus der Kupferschüssel geschöpft	12,00
Bayrisch Creme, Sauerkirschragout	10,50
Vanille-Crème brûlée, Cassissorbet	10,50
Armer Ritter von Butterbrioche, Karamellsauce, Sauerrahmeis	10,00
Tiramisu, Orangenragout	10,50
Mousse von weißer Schokolade, Himbeersauce, Limetten	12,00

Für den Appetit zu später Stunde

Gulaschsuppe, Paprika, Zwiebel, Gartenkräuter	9,50
Kartoffelsuppe mit Majoran, Croûtons und Speckwürfel	8,50
mit Wiener Würstchen	+ 1,50
Auswahl an feinem Käse	pro Portion 14,00
aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Quittengelee, Feigensenf, Baguette	

Sie bevorzugen die Speisenauswahl am Buffet? Fragen Sie nach unserem Angebot.

Alle Speisen dieser Karte bereiten wir für Sie ab 10 Portionen frisch zu.

Weisswein

2019 **Löss . Spontan vergoren**, Weisser Burgunder, Landwein, trocken
Weingut Höfflin, Bötzingen am Kaiserstuhl, Baden 0,75l 33,00

2019 **Bombacher Sommerhalde**, Grauburgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Dr. Benz, Kirchberghof, Bombach, Baden 0,75l 35,00

2019 **Riesling Vom Löss**, QW, trocken
Weingut Seckinger, Niederkirchen, Pfalz 0,75l 33,00

2020 **Quarzit**, Riesling, Q.b.A., trocken
Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau 0,75l 51,00

2015 **Berg 1 Riesling Spätfüllung Fass 67**, VDP, Erste Lage
Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld, Franken 0,75l 59,00

2021 **Sulzfelder Blauer Silvaner**, QW
Weingut Zehnthof Theo Luckert, Sulzfeld, Franken 0,75l 45,00

2020 **Vom Roten Schiefer**, Riesling, Q.b.A., trocken
Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel 0,75l 41,00 | 1,5l 83,00 | 3,0l 179,00

2021 **Marienburg Kabinett**, VDP, Riesling
Weingut Clemens Busch, Pünderich, Mosel 0,75l 42,00

2021 **Schieferblume**, Riesling, Landwein, trocken
Weingut Rita & Rudolf Trossen, Kinheim-Kindel, Mosel 0,75l 45,00

2021 **Wiener Gemischter Satz**, DAC, trocken
Weingut Wieninger, Wien 0,75l 35,00

2015 **Im Weingebirge**, Grüner Veltliner Federspiel, gefüllt 2021, QW, trocken
Nikolaihof Wachau, Mautern, Wachau 0,75l 56,00 | 1,5l 119,00

2020 **Muschelkalk**, Morillon, Gutswein, trocken
Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark 0,75l 49,00

2020 **Tannenberg**, Sauvignon blanc, DOC, trocken
Weingut Manincor, Conte Enzenberg, Südtirol 0,75l 56,00

2016 **Pieve Vecchia – Bianco Veronese**, Garganega, IGT, trocken
Azienda Agricola Fasoli Gino, Colognola, Venetien 0,75l 48,00

2016 **Quintaine**, Chardonnay, AOC, trocken
Weingut Pierrette, Marc et Sophie Guillemot-Michel, Macon, Burgund 0,75l 58,00

2015 **Pernand – Vergelesses "Les Combottes"**, Chardonnay, trocken
Clos Du Moulin Aux Moines, Auxey-Duresses, Burgund 0,75l 65,00

Exklusiv bei uns & im Xaver`s

2020 **Qvinterra**, Grauburgunder, trocken
Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen 5,0l 249,00

Roséwein

2020 **La Rose De Manincor**, Merlot, Lagrein & Cabernet, IGT, trocken
Tenuta Manincor, Kaltern, Südtirol 0,75l 49,00 | 1,5l 99,00

Rosé Xaver's Edition

2021 **Château Revelette Rosé**, AC
Appellation Coteaux d'Aix en Provence 0,75l 32,00 | 1,5l 64,00 | 3,0l 139,00

Rotwein

2017 **Heilbronner Stiftsberg**, Lemberger, QW, trocken
Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn, Württemberg 0,75l 29,00

2016 **Spätburgunder**, Landwein, trocken
Weingut Vorgrimmler, Freiburg im Breisgau, Baden 0,75l 39,00

2015 **Tradition**, Spätburgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz 0,75l | 49,00

2019 **Spätburgunder „R“**, Q.b.A., trocken
Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen, Pfalz 0,75l 59,00

2021 **Pinot Noir Nero**, Spätburgunder, Landwein, trocken
Weingut Seckinger, Niederkirchen, Pfalz 0,75l 34,00

2017 **Leithaberg**, Blaufränkisch, QW, trocken
Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Burgenland 0,75l 51,00

2021 **Puszta Libre**, Blaufränkisch, trocken -gekühlt geniessen-
Weingut Claus Preisinger, Gols, Burgenland 0,75l 34,00

2019 **Rèserve del Conte**, Lagrein, Merlot & Cabernet, IGT, trocken
Tenuta Manincor, Kaltern, Südtirol 0,75l 45,00

2018 **Conus**, Lagrein Riserva, DOC, trocken
Tenuta Alois Lageder, Margreid, Südtirol 0,75l 54,00

2019 **Morellino di Scansano**, Montepulciano, DOCG, trocken
Poggio Nibbiale, Magliano, Toskana 0,75l 32,00

2017 **Casaloste Chianti Classico**, Sangiovese & Merlot, DOCG, trocken
Fattoria Casaloste, Panzano in Chianti, Toskana 0,75l 41,00

2018 **Malavoglia Valpolicella Ripasso Superiore**
Corvina, Corvinone, Rondinella & Molinara, DOC, trocken
Azienda Agricola Cà La Bionda, Marano di Valpolicella, Venetien 0,75l 49,00

2020 **Gigondas**, Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre & Syrah, AOC, trocken
Clos du Joncuas, Gigondas, Rhône 0,75l 49,00

2013 **Châteauneuf-du-Pape**
Grenache, Mourvèdre, Syrah & Cinsault, AOC, trocken
Domaine de Villeneuve, Courthézon, Rhône 0,75l 79,00

2016 **Côte de Nuits**, Pinot Noir, AC, trocken
Francois de Nicolay, Savigny-Lès-Beaune, Burgund 0,75l 69,00

2015 **Quaderna Via Crianza**, Tempranillo, DO, trocken
Bodegas y Vinedos Quaderna Via, Ctra. Estella-Logroño, Navarra 0,75l 29,00

2020 **Phaunus Palhete Amphora**, Amphorenausbau, Loureiro, Vinhao
Casa do Paco Padreiroia, Vinho Verde 0,75l 55,00

Jahrgangswechsel möglich
Alle Weine können Sulfite enthalten
Alle Inklusivpreise sind in Euro

ABCERT AG DE-Öko-006

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

Tipps & Konditionen

Tipps für Ihre Planung

Datum & Uhrzeit

Einladung & Anzahl der Gäste

Übernachtungen im Haus

besondere Wünsche der Gäste wie z. Bsp. vegetarisches Essen oder Allergien

Dekoration & Menükarten

Sitzordnung & Namenskarten

Musik – Rede – Unterhaltung

Technik

Aperitif & Fingerfood

Getränke & Menü

Kaffee & Kuchen

Cocktails & Digestif

Raummiete & Mindestumsatz

Für die exclusive Nutzung unserer Räume erlauben wir uns, eine Raummiete zu berechnen. Diese entfällt im Hauptraum bei Erreichen eines Mindestumsatzes.

	Raummiete	Mindestumsatz
Flößerstube	150,00	1.200,00
Bayernstube	150,00	1.200,00
Georgi Stüberl	250,00	1.400,00
Kastaniengarten	350,00	1.800,00
Marktplatzstube	550,00	3.800,00
Wittelsbacher Saal	550,00	3.800,00
Apfelgarten	550,00	3.800,00
Wirtschaft	950,00	4.800,00

Ab Mitternacht berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 200,00 € je angefangene Stunde.

Empfehlungen & Lieferanten

Dekoration

Goldmann Blumenkunst, München www.goldmannblumenkunst.de
Blumenhaus Geisler, Schäftlarn 08178-4985

Musik

DJ Tadej www.dj-tadej.de
Da Capo Music www.da-capo-music.de
Happy Bavarians www.happy-bavarians.de

Freie Redner

Christian G. Binder www.redner-binder.de

Gerne geben wir Ihnen weitere Empfehlungen

Lustvolle Begegnung von Augen und Gaumen

Bei uns finden nur kontrollierte Bio-Produkte den Weg in Küche und Keller.
Unsere Köche zelebrieren wahre Gaumenfreuden damit.
Bio-Kontrollnummer DE-ÖKO-006

Regionale Lieferanten sind uns genauso wichtig wie saisonale Produkte:

das Kalb- und Schweinefleisch, die Gänse und die Enten liefert uns
die Bio-Metzgerei Juffinger www.juffinger.co.at
und die Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn www.herrmannsdorfer.de

unser Geflügel und unsere Eier beziehen wir vom Grosserhof in Pfarrkofen
www.grosserhof.de

Lorenz Kratzer in Lageltshausen liefert das Weiderind
www.hofladen-bauernladen.info

der BIO-Lachs stammt
aus kontrollierter ökologischer Aquakultur aus den Fjorden Norwegens,
alle anderen Meeres- und Süßwasserfische aus nachhaltigem Fischfang
und unser Wild kommt aus den bayerischen Wäldern.

Und seit Sommer 2022 haben wir eigene Bienenvölker im Apfelgarten,
die fleißig unseren Honig produzieren.

Alle Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Informationen zum Haus

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

Wir kochen ausschließlich mit Produkten aus biologischem Anbau.

Wir haben ganzjährig von 6 Uhr -Wochenende und feiertags 6:30 Uhr- bis 24 Uhr geöffnet.

Unser Hotel verfügt über 50 Zimmer, die 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 der Familie Portenlänger und vom 1. Haus am Platz:

1919 kauft Georg Portenlänger mit seiner Frau Anna den Alten Wirt, damals ein Wirtshaus mit Biergarten und Metzgerei
1949 Sohn Georg übernimmt mit seiner Frau Irene das Wirtshaus und erweitert 1983 den Gasthof zu einem Hotel
1991 Ulli Portenlänger führt den Alten Wirt gemeinsam mit Carola Portenlänger
2006 Bio-Zertifizierung und in den Folgejahren Umbau der Hotelzimmer nach baubiologischen Kriterien
2011 Eröffnung der umgebauten Wirtschaft
2018 die Geschwister Jakob, Theresa und Xaver Portenlänger eröffnen das Xaver’s in München
2019 100jähriges Bestehen des Traditionshauses „Alter Wirt“ im Familienbesitz
2022 Jakob Portenlänger übernimmt im April das Hotel in 4. Generation