



Weihnachten
&
Silvester

2019

Christmas
&
New Year's
Eve

★★★★S BOUTIQUE RESORT

OBERMÜHLE



SEHR GEEHRTE GÄSTE,

wir freuen uns sehr, die schönste Zeit des Jahres zusammen mit Ihnen in der Obermühle zu feiern. Für die besinnlichen Weihnachtsfeiertage und den Silvesterabend hat sich unser Team rund um Küchenchef Martin Heiland Festtagsmenüs mit dem gewissen Extra einfallen lassen. Edle Zutaten raffiniert miteinander kombiniert lassen kulinarisch die Herzen höher schlagen.

Gerne stehen Ihnen unser Restaurantleiter Christian Gschlöbl und sein Team mit einer passenden Weinempfehlung zur Seite.

WIR WÜNSCHEN IHNEN FROHE FESTTAGE UND EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT!

Ihre Familie Wolf





DEAR GUESTS,

We are very happy to celebrate the best time of the year together with you in the Obermühle. For the contemplative Christmas holidays and New Year's Eve, our team around Chef Martin Heiland has come up with festive menus with that certain something. Noble ingredients cleverly combined with each other let culinary hearts beat faster.

Our restaurant manager Christian Gschlößl and his team are happy to assist you with a suitable wine recommendation.

WE WISH YOU A MERRY CHRISTMAS
AND A NICE STAY!

Your family Wolf



PROGRAMM

17:30 Uhr

Wir laden Sie herzlich zum Aperitif
in unsere Lobby ein.

18:00 Uhr

Beginn der Weihnachtsfeier
mit musikalischer Begleitung

18:30 Uhr

Gerne platziert Sie unser Serviceteam an Ihrem reservierten Tisch. Aufgrund der Menüfolge ist ein pünktlicher Menübeginn vorgesehen.

Darf es noch ein Digestif sein?

Nach dem Abendessen freut sich unser
Barchef Herr Nasser über Ihren Besuch.

Am heutigen Abend servieren wir ausschließlich unser
Festtagsmenü. Die reguläre Speisekarte steht Ihnen
ab morgen wieder zur Auswahl.



FESTTAGSMENÜ

HEILIGABEND

24. DEZEMBER

Amouse bouche

* * *

Kranzbach Lachsforelle
Tatar | gebeizt | confiert

* * *

Steckrübenschaumsuppe
Kalb-Pilz-Nocke

* * *

Zweierlei von der Gänseleber
gebraten | Calvados-Apfel | Mousse
Meersalzbiskuit

* * *

Granatapfelsorbet
Champagnergelee

* * *

Rücken vom Karwendel Hirsch
Baramata-Polenta | schwarze Nuss | Preiselbeere
wilder Brokkoli

* * *

Vanillekipferl Panna Cotta
Glühweinbirne | Rotwein-Buttereis

€ 86,- inklusive Aperitif

PROGRAM

5:30pm

We invite you for an aperitif in our lobby.

6:00 pm

The festive Christmas party starts
with musical accompaniment.

6:30 pm

Our serviceteam is happy to place you
at your reserved table. Due to the menu,
the begin of the dinner is scheduled on time.

How about a digestif?

After dinner our barchef Mr. Nasser
welcomes you in our bar.

*Please notice: tonight we only serve our festive menu.
Our regular menu is available from tomorrow on.*



FESTIVE MENU CHRISTMAS EVE DECEMBER, 24TH

Amouse bouche

* * *

Kranzbach salmon trout

Tatar stained, confiert.

* * *

Turnip foam soup

veal mushroom cam

* * *

Two kinds of goose liver

roasted | Calvados apple | mousse

sea salt biscuit

* * *

Pomegranate sherbet

champagne jelly

* * *

Back of the Karwendel stag

Baramata-Polenta | black walnut | Cranberry

wild broccoli

* * *

Vanilla cookie Panna Cotta

Mulled wine pear | Red wine butter ice cream

€ 86,- including an aperitif



FESTTAGSMENÜ

1. WEIHNACHTSFEIERTAG

25. DEZEMBER

A Mogntrazerl
(=Amouse bouche)

Winterliche Blattsalate
Weißwurststrudel | Hausmacher Senfdressing
Brez'n Chips

Festtagssuppe
Tafelspitzbouillon | verschiedene Einlagen
Wurzelgemüse

Filet vom Inntaler Hecht
Graupen | Spinat | Speck

Preiselbeer Sorbet

Brust & Keule von der Bauerngans
Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Kastanien

Parfait vom Elisen Lebkuchen
Rumtopf Früchte | Orangenespuma

€ 64,-



CHRISTMAS DAY MENU DECEMBER, 25TH

Amouse bouche

Winter lettuces
White sausage strudel | sweet mustard dressing
pretzel chips

Holiday soup
beef filet bouillon | various inlays
root vegetables

Fillet of Inntaler pike
barley | spinach | bacon

Cranberry sherbet

Breast & club from the farmer goose
apple-red cabbage | potato dumplings | chestnuts

Parfait of gingerbread
rum fruits | orange foam

€ 64,-



FESTTAGSMENÜ

2. WEIHNACHTSFEIERTAG

26. DEZEMBER

Amouse bouche

Angeräuchertes Filet vom Landschwein
Mini-Feldsalat | Himbeer-Walnussdressing
Granatapfelkerne

Kastanien-Steinpilzschaumsuppe
karamellierte Kastanien

Süßwassergarnele
Pastasotto | Babyspinat

Mangosorbet

Tranchen vom Weideochsen
Onglet
Schalotten-Kräuterkruste | Sellerie-Kartoffelpüree
Schmorsaft mit Trüffel

Christstollen-Eis
Marzipan-Mousse | Zimtkirschen

€ 64,-



FESTIVE MENU DECEMBER 26TH

Amouse bouche

Smoked fillet of pork
mini lamb's lettuce | raspberry and walnut dressing
pomegranate seeds

Chestnuts-Porcini mushroom foam soup
caramelised chestnuts

Freshwater shrimp
Pastasotto | baby spinach

Mango sherbet

Tranches of ox
Onglet
shallots-herb crust | celery-potato puree
stewed juice with truffle

Christmas Stollen Ice Cream
marzipan mousse | cinnamon cherries

€ 64,-



UNSER PROGRAMM „ZWISCHEN DEN JAHREN“

27. Dezember

Dinner Night mit Live Musik von
Ron van Lankeren



ab 19 Uhr im Restaurant Reiser's



Tischreservierung bitte an der Rezeption.

28. Dezember

Kulinarische Reise um die Welt



Großes Schlemmerbuffet im Restaurant Reiser's
Schauen Sie mit uns über den Tellerrand und
genießen Sie innovative Gerichte aus aller Welt.

Preise:*

Erwachsene: € 55,-

Kinder 6 bis 16 Jahre: € 25,-

Kinder bis 6 Jahre: kostenfrei

*Bei Arrangementbuchungen ist das Buffet
bereits inklusive.

Mehr Informationen erhalten Sie an der Rezeption.



OUR PROGRAM BETWEEN CHRISTMAS AND NEW YEAR

December 27th
Dinner Night with Live Music
Ron van Lankeren



ab 19 Uhr im Restaurant Reiser's



To book a table please see our staff
at the reception.

December 28th
Culinary journey around the world



Large gourmet buffet in our restaurant Reiser's
Look with us over the edge of your plate and enjoy
innovative dishes from all over the world.

Prices*

adults: € 55,-

children 6 to 16 years: € 25,-

children up to 6 years: free of charge

*For arrangement bookings the buffet is
already included.

More information is available at the reception.



SURF & TURF - DAS BESTE AUS DEM MEER UND VON DER ALM

Vom 27. Dezember 2019 bis 06. Januar 2020
verwöhnen wir Sie mit einer großen Auswahl
von verschiedenen Steaks und Krustentieren
höchster Qualität.

Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches
a-la-carte Angebot.

Tischreservierung bitte an der Rezeption





SURF & TURF - THE BEST FROM THE SEA AND FROM ALPINE MEADOWS

From 27 December 2019 to 06 January 2020
we spoil you with a large selection of
different steaks and crustaceans of
highest quality.

You can look forward to a diversified
a-la-carte offer.

To book a table please see our staff
at the reception.



PROGRAMM

18:30 Uhr

Gerne platziert Sie unser Serviceteam an Ihrem reservierten Tisch. Aufgrund der Menüfolge ist ein pünktlicher Menübeginn vorgesehen.

19:30

Ron van Lankeren mit seiner Band
„de la Cream“ begleitet Sie musikalisch durch den
Abend

21:00

Casino Royal – Charity Roulette
Gewinnen Sie tolle Preise und unterstützen Sie dabei
einen guten Zweck

0:00 Uhr

Spektakuläres Feuerwerk
in unserem Panoramagarten

0:30 Uhr

Mitternachtsimbiss

Die Band spielt bis 1:00 Uhr.
Anschließend wird in der Bar „Loup“
und in der Lobby mit DJ Roland weitergefeiert.

An unserem Roulette-Tisch können Sie auch nach
Mitternacht weiterhin Ihr Glück versuchen.



SILVESTER GALA MENÜ

31. DEZEMBER

Variation von der Gans
geräucherte Brust | Gänseleber-Terrine
Praline | Eis | Preiselbeer-Gel | Apfelgelee

Trüffel Gnocchi
Schwarzer Trüffel | Parmesanspäne

Schwarzer Heilbutt
Wildfenchel | Pfifferlingsud

Champagnersorbet
Limetten-Vanillegelee

Zweierlei vom bayerischen Milchkalb
Filet | Bäckchen | Fregola Tostata | Ringelbete

Unser Dessertbuffet Deluxe
große Auswahl an Süßspeisen und Käse

€ 168,-

Am heutigen Abend servieren wir ausschließlich
unser Galamenü. Die reguläre Speisekarte steht Ihnen
ab morgen wieder zur Auswahl.

PROGRAM

6:30 pm

Our service team will gladly accompany you to your reserved table. Due to the menu sequence we would like to start on time in order to guarantee a smooth process.

7:30 pm

Ron van Lankeren with this band „de la Cream“ plays during dinner and afterwards

9:00 pm

Casino Royal - Charity Roulette

Win great prizes and support a good cause! 100% of the proceeds will be donated to a charitable institution in the area.

0:00

Big fireworks in our panorama garden

0:30 am

Midnight snack

Afterwards New Year's Eve party in our lobby and bar with DJ Roland.

At Charity Roulette you can also try your luck after midnight.



NEW YEAR'S EVE MENU DECEMBER, 31ST

Variation of the goose
smoked chest | goose liver terrine
chocolate | Ice cream
cranberry jelly | apple jelly

Truffle gnocchi
black truffle | Parmesan

Greenland halibut
wild fennel | chanterelle brew

Champagne sherbet
lime vanilla jelly

Duet of Bavarian veal
filet | cheeks | Fregola Tostata | candy cane beet

Our dessert buffet Deluxe
large selection of desserts and cheese

€ 168,-

Please notice: tonight we only serve our festive menu. Our
regular menu is available from tomorrow on.

★★★★★ BOUTIQUE RESORT

OBERMÜHLE

Hotel Obermühle GmbH
Mühlstraße 22 · 82467 Garmisch-Partenkirchen
Tel. +49 8821 704 -0
info@hotel-obermuehle.de
www.hotel-obermuehle.de



Chamonix Mont-Blanc
St. Anton am Arlberg
Grindelwald
Kitzbühel
Saalfeld
Davos



Garmisch-Partenkirchen
Lech Zürs am Arlberg
Cortina d'Ampezzo
St. Moritz
Megève

Garmisch
Partenkirchen

