



WEIHNACHTEN  
&  
SILVESTER

2018

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 Enrico Schreier 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 Enrico Schreier 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 Gschlöbl and his team are happy to assist you with a suitable wine recommendation.*

WE WISH YOU HAPPY HOLIDAYS AND  
A WONDERFUL 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.

## FESTTAGSMENÜ HEILIGABEND 24. DEZEMBER

Wildlachs | orientalisch gebeizt  
Pattaya Mango | Schwarzwurzel | Knuspergemüse

\* \* \*

Petersilienwurzel | gebundene Creme  
Spitzkohl-Trüffelknödel | getrocknete Petersilie

\* \* \*

Sanddorn & Rübe | geeist  
Rübensorbet | Emulsion | Saft vom Sanddorn

\* \* \*

Hirschrücken | Kreuzkümmel  
zweimal Rosenkohl | Schnittlauchgelee  
Ofensellerie

\* \* \*

Quittensüppchen | Zweigelt Essig  
Kastanienblüteneis | gefrorener Portweinschaum

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

€ 84,- inklusive Aperitif



## PROGRAM

5:30pm

We invite you for an aperitif in our lobby.

6:00 pm

The festive Christmas evening starts with musical accompaniment.

6:30 pm

Our serviceteam is happy to seat 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.

## FESTIVE MENU CHRISTMAS EVE DECEMBER, 24TH

Wild salmon | oriental stained  
Pattaya mango | black salsify | crispy vegetables

\* \* \*

Parsley Root | creamed  
cabbage truffle dumplings | dried parsley

\* \* \*

Sea buckthorn & turnip | iced  
beet sorbet | emulsion | juice of sea buckthorn

\* \* \*

Back of deer | cross cumin  
Brussel's sprouts in two ways | chives jelly | oven  
celery

\* \* \*

Quince soup | Zweigelt vinegar  
Chestnut blossom ice cream  
frozen port wine foam

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

€ 84,- including an aperitif



# FESTTAGSMENÜ

## 1. WEIHNACHTSFEIERTAG

### 25. DEZEMBER

Erdfrüchte | warm - kalt - salzig  
Heilbutt in Lorbeermilch pochiert  
Rote Bete Vinaigrette

\* \* \*

Muskatkürbis | Veloute  
kleiner Kürbiskuchen | Gewürzschaum

\* \* \*

Schwarze Johannisbeere | Sorbet  
Winterkräuter-Bowle | Lakritze parfümiert

\* \* \*

Traditionelle Weihnachtsgans | Beifuss  
Holunder-Blaukraut | gefüllter Bratapfel  
Waldpilzknödel

\* \* \*

Cox Orange Apfel | Variation  
Apfel-Coulis | Apfel-Ingwer-Parfait | Panna Cotta

€ 64,-



# CHRISTMAS DAY

## MENU

### DECEMBER, 25TH

*Earth fruit | warm-cold-salty  
Halibut poached in laurel milk  
beetroot vinaigrette*

\* \* \*

*Muscat pumpkin | Veloute  
small pumpkin cake | spiced foam*

\* \* \*

*Black currant | Sorbet  
Winter herbs bowle | liquorice perfumed*

\* \* \*

*Traditional christmas goose | mugwort  
Elderberry-blue cabbage | stuffed baked apple  
forest mushroom dumplings*

\* \* \*

*Cox Orange apple | variation  
apple coulis | apple ginger parfait | Panna Cotta*

€ 64,-



# FESTTAGSMENÜ

## 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

### 26. DEZEMBER

Seeteufel | geräuchert  
dreimal grüne Erbse | Landschinken | Amaranth

\* \* \*

Maronen | Samtsüppchen  
gebackener Entenstrudel  
reduzierter Blaukrautsaft

\* \* \*

Pina Colada | in Texturen  
Ananas | Kokos | karibischer Rum

\* \* \*

Kalbsrücken gebraten | Pinienkerne  
Ofenkartoffel | Perlzwiebeln | Schmorpaprika

\* \* \*

Williamsbirne | pochiert  
Safranbutter | Honigkaramell | Sauerrahmeis

€ 64,-



# FESTIVE

## MENU

### DECEMBER 26TH

*Monkfish | smoked  
green peas in three ways | country ham | Amaranth*

\* \* \*

*Chestnuts | velvet soup  
baked duck strudel | reduced red cabbage juice*

\* \* \*

*Pina Colada | in textures  
pineapple | coconut | Caribbean Rum*

\* \* \*

*Roasted back of veal | pine nuts  
baked potato | pearl onions | smoked bell pepper*

\* \* \*

*Williams pear | poached  
safran butter | honey caramel | sourcream ice cream*

€ 64,-



## PROGRAMM

19:00 Uhr

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

19:30

Das Munich Jazz Trio  
untermalt den Gala-Abend musikalisch.

0:00 Uhr

Spektakuläres Feuerwerk  
in unserem Panoramagarten

0:30 Uhr

Mitternachtssnack und Austern

Die Band spielt bis 1:00 Uhr.  
Anschließend wird in der Bar „Loup“  
weitergefeiert ... open end.



Das Munich Jazz Trio  
begleitet Sie musikalisch  
durch den Abend. Im klas-  
sischen Trioformat präsen-  
tieren die Musiker rund um  
Peter Wegele einen Streif-  
zug durch die beliebtesten  
Jazzstandards.

Peter Wegele, Piano & Gesang  
Tobias Weber, Bass  
Björn Kellerstrass, Schlagzeug

## SILVESTER GALA MENÜ 31. DEZEMBER

Mieral-Ente | Brust & Croquettes  
Karotte süß-sauer-salzig | Brunnenkressejus

\*\*\*

Trüffel-Landei | gebacken  
gebundener Trüffelsud | Stängelkohl

\*\*\*

Skreifilet | geröstet  
cremiger Blattspinat | Werdenfelser Topfen  
Kürbiskernöl

\*\*\*

Kirsche | Champagner  
pulverisierte Grand Cru Schokolade | Pfefferminze

\*\*\*

Almoachsenfilet | Strindberg  
Rosmarin-Törtchen | geräucherte Kartoffel  
Remstaler Senf

\*\*\*

Die Patisserie lässt grüßen...  
Dessertbuffet Obermühle „Surprise“

€ 138,-

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



# NEW YEAR'S EVE MENU DECEMBER, 31ST

## PROGRAM

7:00 pm

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

7:30 pm

The band "Backlight Trio" plays for you during and after dinner.

Midnight:

Spectacular fireworks in our panorama garden

0:30 am

Midnight snacks & oysters

The band plays until 1:00 am.  
Afterwards the party continues  
in our bar "Loup" ... open end.



The Munich Jazz Trio accompanies you musical-ly through the evening. In the classical trio format, the musicians around Peter Wegele present a foray through the most popular jazz standards.

Peter Wegele, piano  
Tobias Weber, contrabass  
Björn Kellerstrass, drums

Mieral duck | breast & croquettes  
carrot sweet-sour-salty | watercress jus

\* \* \*

Truffled land egg | baked  
bound truffle broth | stem cabbage

\* \* \*

Skreifilet | roasted  
creamy spinach leaves | Werdenfelser Curd cheese  
| pumpkin seed oil

\* \* \*

Cherry | champagne  
powdered Grand Cru chocolate | peppermint

\* \* \*

Beef filet | Strindberg  
rosemary tartlet | smoked potato | Remstaler  
mustard

\* \* \*

Greetings from our Patisserie  
Dessert buffet Obermühle „surprise“

€ 138,-

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





★★★★S BOUTIQUE RESORT  
**OBERMÜHLE**

Hotel Obermühle GmbH  
Mühlstraße 22 · 82467 Garmisch-Partenkirchen  
Tel. +49 8821 704 -0 · Fax +49 8821 704 -112  
info@hotel-obermuehle.de  
www.hotel-obermuehle.de



*Garmisch  
Partenkirchen*

