

*Fischers*  
**MOHRENPLATZ**  
Garmisch



**Wos Guads zum Ess'n und Dring'n**



## Aus'm Suppentopf

### Rindssuppentopf

mit dünn geschnittenem Rindfleisch,  
feinen Nudeln und Gemüsestreifen 8,30

### Fruchtige Tomatensuppn

mit Rahm und Basilikum-Öl 7,30

## Was Kloans vorneweg und Hasnfuada

### Dreierlei Brotaufstrich

würzige grobe Leberwurst, cremiger Obatzda, deftiges Griebenschmalz mit Brotkörberl <sup>2</sup> 7,80

### Lauwarmer, karamellisierter Goasnkas (Ziegenkäse)

auf Wiesenkräuter-Salat mit Birnen-Spalten <sup>2,7,10,11</sup> 12,90

### Pikant bratene Hendl-Brust-Streifen

auf bunt gemischten Salaten aus dem, was die Jahreszeit grad hergibt, mit Hausdressing 17,90

### Bunt gemischter Salatteller

mit Salaten frisch vom Markt dazu Haus-Dressing <sup>1,7</sup> 4,90 \* 8,50

## Was ganz ohne Fleisch

### Sahnige Kas'spatz'n im Pfandl serviert

mit röschen Zwiebeln und Blattsalaten 13,30 \* 15,80

### Gmischte Schwammerl

im aromatischen Rahm mit Serviettenknödel 12,80

### Ofn-Kartoffl

mit Kräuterschmand und gemischten Salat 11,80

mit Gemüse 13,50

### Knödelei

2 deftige Spinat-Knödel dazu Nussbutter und Blattsalate <sup>1,2</sup> 15,80

### Auf der Haut anbratnes Saiblingsfilet – vom „Platzfisch“ aus Mittenwald

im süß-sauren Wurzel-Sud mit röschen Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> 20,60 \* 25,50

### Aufm Grill bratnes Forellenfilet – vom „Platzfisch“ aus Mittenwald

auf buntem Kartoffel-Gmüs, dazu süße Preiselbeeren und fein graspelter Meerrettich <sup>1,3,4</sup> 22,90

## Brotzeit is de schenste Zeit...

### 3 Stück Wiener Würschtl

mit Brot <sup>4,7,10,11</sup> 7,40

### Zwei Stück Weißwürsch vom „Lois“

in der Terrine serviert, mit süßem Senf und einer Brez'n <sup>4,7</sup> 8,80

### Ofnfrischer Leberkas

mit Kartoffel-Salat <sup>1,4,7,11</sup> 9,80

### Cremiger O'batzda

mit roten Zwiebln und Kümmel-Stangerl anrichtet, dazu eine Brez'n <sup>2</sup> 11,50

### „Almkasteller“

mit Emmentaler, Bergkäse- und O'batzda, dazu gibts Butter, Gewürzgurkerl und Bauernbrot <sup>2,6</sup> 17,50

### Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger

mit Gewürzgurkerl und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot <sup>2,4,6,7,11</sup> 10,30 auch mit Kas 11,80

### Brotzeitbrett'l

mit rohem Schinken, kaltem Braten, Leberkäs, grober Leberwurst, Obatzda und Bergkäs,  
dazu rahmige Butter, Gewürzgurkerl und Bauernbrot <sup>1,2,4,6,7,10,11</sup> 17,50

### Portion kalter Schweinebraten auf'm Holzbrett'l anrichtet

dazu servieren wir rahmige Butter, Gewürzgurkerl und Bauernbrot <sup>2,6</sup> 12,50





Hauptsach'n

Anbratner Leberkas

mit Spiegelei und rösch gebratenen Erdäpfeln <sup>1,4,7,11</sup> 12,80

Hax'nfetz'n

Gewürfelts mit Zwiebeln und Kräutern angeschwenkts Haxenfleisch mit Ofenkartoffel und cremigem Kräuterschmand 14,50

Schweinsbratn vo der Niederbayrischen Mastsau – frisch aus dem Of'nrohr

an kräftiger Dunkelbiersoß', mit würzigem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel <sup>2,3,5,6</sup> 14,50 \* 17,90

Rösch bratne Schweinshax'n – der Mohrenplatz-Renner

mit dunkler Bratensoß', zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat <sup>2,3,5,10,11</sup> 19,90

Jaga-Teller

gschnetzelts Hendl-Brüsterl mit aromatischen Rahmschwammerl, Butterspätzle und süßen Preiselbeeren 15,90 \* 18,90

Würzigs Gulasch vom bayrischen Rindvieh – ein Klassiker der bayrischen Küche

mit Butterspätzle 19,50 \* 22,80

Zwieblrostbratn aus der Rinderlendn – medium gebraten

mit röschen Bratkartoffeln und knusprigen Zwiebeln <sup>7,10,11</sup> 28,80

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbslende

dünn ausklopft – dazu Bratkartoffeln und süße Preiselbeeren 25,80

Des gibt's ned alle Dog



## Was Siaß



### Lauwarmer Apfelstrudl

mit warmer Vanillesoß oder mit cremigen Vanill'eis 7,80

### Warmer Topfenstrudl – in Bayern is "Quark" Topfn

dazu Zwetschgenkompott 7,20

### Marilln-Knödl – kann a bisserl dauern!

in Zimt-Zucker-Brösl gwälzt und mit Frucht-Soß anrichtet 9,10

### Kaiserschmarrn unsere süße Spezialität im Pfandl serviert – kann a bisserl dauern!

mit Mandln, Weinberln (Rosinen) und karamellisiert, dazu fruchtiger Zwetschgen-Röster (Kompott) 14,60

### Cremiges Vanill'eis mit warmen Himbeern

mit Schlagrahm und einem hausgemachten Platzerl 7,50

### G'mischts Eis

cremiges Vanille-, Schoko- und Erdbeereis und einem hausgemachten Platzerl 7,50 mit Schlagrahm 7,90

### Eiskaffee oder Eisschokolad'

mit cremigem Vanill'eis, hausgemachtem Platzerl und Schlagrahm 5,90

### Schlemmer-Espresso

Kugl Vanill'eis mit Espresso 5,20

### Eis mit Schuß

Kugl Vanill'eis oder Schoko mit einem Schuß Eierlikör und Schlagrahm 5,20



## FISCHER'S *Anhäng Bar*

...Hochzeit, Geburtstag, Firmenevent?

Sie können uns buchen.

## FISCHER'S *Don Gelato*

...rollt auch zu Ihnen nach Hause.

Bestückt mit Ihrem Wunscheis

verzaubert er Ihre Gäste und / oder Kunden.

[www.dongelato-garmisch.de](http://www.dongelato-garmisch.de)



## Guat zu wiss'n

Insere Preis' san in Euro auszeichnet, inklusiv Steuer und Bedienung.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass pro Tisch nur 2 Abrechnungen erfolgen können.

Vielen Dank und auf Wiederseh'n

Ihr Wirt Andreas Fischer und seine Mitarbeiter

PS: Bayrische Überschriften-Übersetzungen net ganz Original – damits no die meistn verstehn – aus [www.bayrisches-woerterbuch.de](http://www.bayrisches-woerterbuch.de).  
Wer an b'sonderen Text braucht findet ihn bei: [www.text-kreativ-online.de](http://www.text-kreativ-online.de)



Menu

Bei bestehender Lebensmittelunverträglichkeit geben Ihnen unsere Service-Mitarbeiter gerne Auskunft.

Angabepflichtig Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker,  
5 = geschwefelt, 6 = Süßungsmittel, 7 = mit Phosphat, 10 = Rauch, 11 = Nitritpökelsalz, 12 = Coffein

🌿 Vegetarisch

🌿 Vegan möglich

Alle mit \* gekennzeichneten Preis' san kleanere Portionen.



	Glasl	Flasche
<b>An Rot'n</b>	0,2 l	0,75 l
Kalterer See Classico, trocken	5,80	–
Spätburgunder Platz / Pfalz, vollmundig	6,50	23,50
Merlot Edition Platz / Pfalz, trocken	8,90	32,00
Cabernet Editon Platz / Pfalz, trocken	8,90	32,00
Blauer Zweigelt QW St. Severin, trocken	7,50	27,00
Bardolino Monte del Fra, fruchtig-leicht, trocken	8,00	29,00

<b>An Weiß'n</b>		
Hauswein	5,80	–
Riesling Edition Platz / Pfalz, trocken	7,50	27,00
Chardonnay Platz / Pfalz, trocken	7,50	27,00
Weißer Burgunder Platz / Pfalz, trocken	7,50	27,00
Grauer Burgunder Platz / Pfalz, trocken	7,50	27,00
Grüner Veltliner Kremser Sandgrube	7,90	28,50
Custoza Monte del Fra, trocken	8,00	29,00
Bardolino Chiaretto Rosè Monte del Fra, trocken	8,00	29,00
Lugana Monte del Fra, leicht	–	31,00
Spätburgunder Rosè Platz / Pfalz	7,50	27,00
Crémant	0,1 l	8,00
Prosecco Spumante Brut	0,1 l	4,80

	Glasl	Karaffe
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	0,5 l
weiß oder rot	4,80	9,00
Hugo	0,2 l	7,90
Aperol Sprizz	0,2 l	7,90
Campari Orange <sup>1</sup>		7,90
Gin Tonic		8,60
Wodka Lemon		8,60

<b>Schnapserl vom Lantenhammer</b>	2 cl
Waldhimbeerbrand und Williamsbrand unfiltriert	6,50
Marillenbrand, Haselnuss	6,50
Enzian und Obstler im Holzfass gereift	5,50
Spezial-Kräuter	5,50
Lantenhammer Likör	5,50
Bavarka Vodka	6,50
Bavarka Gin	6,50
SILD Bavarian Single Malt-Whisky	9,50

		Haferdrink
<b>Was Warmes</b>		
Tasse Kaffee <sup>2,3,12</sup>		3,30
Haferl Kaffee <sup>12</sup>		5,50
Espresso <sup>12</sup>		2,90
Espresso Doppio <sup>12</sup>		4,90
Espresso Macchiato <sup>12</sup>		3,20
Latte Macchiato <sup>12</sup>		5,50
Tasse Cappuccino <sup>12</sup>		3,90
Haferl Cappuccino <sup>12</sup>		5,50
Haferl Milchkaffee <sup>12</sup>		5,20
Haferl heiße Schokolade mit Sahne		5,00
Latte Baileys <sup>12</sup>		8,50
Haferl Jagertee <sup>1</sup>	–saisonal–	6,00
Haferl Tee verschiedene Sorten <sup>12</sup>		3,90
Haferl Tee mit Rum <sup>12</sup>		6,50
Haferl Glühwein	–saisonal–	6,00

<b>Was Koits</b>	0,3 l	0,5 l
Fanta im Flascherl <sup>2,3</sup>	3,90	–
Coca-Cola im Flascherl <sup>1,3,12</sup>	3,90	–
Spezi <sup>2,3,12</sup>	3,90	4,80
Zitronenlimo <sup>2,3,12</sup>	3,90	4,80
Apfelsaft naturtrüb	4,20	6,50
Maracujasaft	4,20	6,50
Rhabarbersaft	4,20	6,50
Johannisbeersaft	4,20	6,50
Orangensaft	4,20	6,50
Apfelsaftschorle naturtrüb	3,90	4,80
Maracujasaftschorle	3,90	4,80
Rhabarbersaftschorle	3,90	4,80
Johannisbeersaftschorle	3,90	4,80
Orangensaftschorle	3,90	4,80
Hollersaftschorle	3,80	4,60
Adelholzener	0,25 l	0,75 l
im Flascherl, quirlig oder still	3,30	6,80
Grandewasser	0,5 l	3,50
Schweppes	0,2 l	3,50
San Bitter	0,1 l	3,50
San Bitter Orange <sup>1</sup>		6,60





<b>Paulaner Biere</b> Frisch vom Faßl		
Original Münchner Hell im Stoakriagal		
Stammwürze 11,5 %   Alkohol 4,9 %   Kalorien 42 kcal/100 ml		
Original Münchner Hell – bleifrei* aus da Flaschn		
Alkohol unter 0,5 %   Kalorien 26 kcal/100 ml		
Alt Münchner Dunkel Stammwürze 12,5 %   Alkohol 5,0 %   Kalorien 45 kcal/100 ml		
Hefe-Weißbier Naturtrüb Stammwürze 12,5 %   Alkohol 5,5 %   Kalorien 47 kcal/100 ml		
Hefe-Weißbier Dunkel aus da Flaschn		
Stammwürze 12,4 %   Alkohol 5,3 %   Kalorien 45 kcal/100 ml		
Hefe-Weißbier Leicht aus da Flaschn		
Stammwürze 7,7 %   Alkohol 3,2 %   Kalorien 28 kcal/100 ml		
Hefe-Weißbier – bleifrei * aus da Flaschn Kalorien 20 kcal/100 ml		
Premium Pils aus da Flaschn Stammwürze 11,5 %   Alkohol 4,9 %   Kalorien 42 kcal/100 ml		
Oktoberfest Bier zur Wies'n, frisch ozapft, Maibock, Spezialbiere		
Stammwürze 13,7 %   Alkohol 6,0 %   Kalorien 50 kcal/100 ml		
Radler Hell oder Dunkel		
Ruß auch „bleifrei“ (alkoholfrei) <sup>2</sup>		
Cola Weizen <sup>1,3,6,12</sup> oder Hell		
Freibier für unsere 66-jährigen Gäste		
in Begleitung ihrer Eltern		



\* bleifrei bedeutet alkoholfrei



Der Eislaufspaß am Mohrenplatz  
im Advent bis 6. Januar

Bäckerei Komm, Getränke-Fachgroßhandel Bier-Mühle, Metzgerei Christl, Endress Gastronomie Service, Lantenhammer Edelbrände, Maus – Obst & Gemüse, Paulaner Brauerei, Platzfisch Mittenwald, Wein Wittig, Wildkaffee, Trachten- und Modehaus Grasegger & Nagel Werbeagentur.



Zur Vermeidung unnötiger Tonnen an Einweggeschirr, haben wir uns entschieden mit der Firma ReCup zusammen zu arbeiten und verzichten somit weitestgehend auf den Gebrauch von umweltschädlichen Einweggeschirr.



„Das bayerische Wirtshaus im Herzen von Garmisch“

Seinen Namen hat der Mohrenplatz seit 1927 nach dem ehemaligen Hotel Drei Mohren, das nach Leerstand seit 1978 im Frühjahr 1982 abgerissen wurde – heute Mohrenplatz 7. Den Namen brachte der Wirt und Wildschütz Josef Reiser von seinem „Gasthaus zu den drei Mohren“ aus Partenkirchen mit. Als Wirt „Hochfein Pickfein“ gelang ihm Anfang der 80er Jahre des 19. Jhs. das „Drei Mohren“ in Garmisch neu zu etablieren und 1890 zu einem angesehenem und großen Hotel-Restaurant auszubauen. Im Jahre 1740, nach dem Abriss einer alten Schmiede, wurde das Haus mit der Nummer 4, als Wohnhaus mit Stallungen erbaut. 1840 erwarb die Gemeinde dieses Gebäude und baute es zur Schule um (zwei Klassenzimmer und Wohnraum für die Lehrer). 2005 schrieb die Marktge-meinde die Umgestaltung des Mohrenplatzes aus. Unter 12 Mitbewerbern erhielten wir den Zuschlag. Der Abbruch des „alten Schulhauses“ und der Baubeginn wurden durch einen angestrebten Bürgerentscheid verzögert. Allen Widrigkeiten zum Trotz, wurde das Wirtshaus „Mohrenplatz“ am 09. Dezember 2007 nach nur 7 ½ monatiger Bauzeit von Familie Fischer aus Ettal eröffnet.