

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM HOTEL-RESTAURANT KARWENDELBLICK

Wir freuen uns sehr Sie als Gast in  
Urfeld am schönen Walchensee begrüßen zu dürfen.

In unserem Restaurant servieren wir ganzjährig bayrische  
Schmankerl und gutbürgerliche Küche, je nach Jahreszeit auf der  
sonnigen Seeterrasse sowie in unserem gemütlichen Restaurant.

Ganzjährig ohne Ruhetag geöffnet

**Hauptsaison**

Frühstück ab 8:00 – warme Küche 11:30 – 20:30

**Nebensaison**

warme Küche ab 12:00 bis Einbruch der Dunkelheit



## HOTEL & ÜBERNACHTUNGEN

Unsere Zimmer kombinieren bayrische Gemütlichkeit mit Komfort und moderner Ausstattung. Sie haben die Wahl zwischen 15 Doppel- und Mehrbettzimmer. Davon verfügen 13 Zimmer über Balkon/Terrasse mit herrlichem Panoramablick auf den Walchensee und das Karwendelgebirge.

Unsere Zimmer sind komfortabel eingerichtet und verfügen über Dusche/WC, Fön, TV und Internet. Für Familien und Gruppen sind unsere Vier-Bett-Zimmer ideal geeignet. Vierbeiner sind herzlich willkommen. Alle Zimmer sind Nichtraucher-Zimmer.

## VERANSTALTUNGEN & FESTE

Ganz gleich ob private Feier oder eine Firmenveranstaltung:

In unserem Restaurant oder unserem Festsaal lassen sich kleine Familienfeiern sowie Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern oder Tagungen realisieren. Unser Restaurant „Antik-Stüberl“ bietet Platz für max. 30 Personen, bis zu 75 Personen finden in unserem schönen Festsaal einen exklusiven Rahmen. Je nach Wetter und Jahreszeit kann unsere großzügige Sonnenterrasse (bis zu 30 Personen) auf Wunsch integriert werden.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal oder besuchen Sie uns im Internet unter [www.hotel-karwendelblick.de](http://www.hotel-karwendelblick.de)

## GESCHICHTE DES HAUSES

Anno 1884 legte Georg Ritter "von Vollmar" (geb. 7.März 1850) im Alter von 34 Jahren zusammen mit seiner Frau (geb. Kijelberg, schwedischer Herkunft), den Grundstein für das heutige Karwendelblick. Bis zum zweiten Weltkrieg trug das Haus den Namen "Soiensäß", benannt nach der Soiernspitze südlich im Karwendelgebirge.

Für einen Adligen äußerst ungewöhnlich setzte sich "von Vollmar" verstärkt für die sozial schwachen Schichten wie Arbeiter und Bauern ein, nach seinem Staatswissenschaftsstudium in Zürich und Paris war er 24 Jahre lang Reichstags-Abgeordneter der SPD in Berlin, von 1893 bis 1918 war er Vorsitzender unserer bayrischen SPD deren Gründung er zusammen mit Freunden wie Rosa Luxemburg, August Bebel und Karl Liebknecht in diesem Haus beschlossen hat. Noch heute ist die höchste Auszeichnung der SPD die "Georg von Vollmar"-Medaille, ebenfalls erinnert das "Vollmar Haus" in München am Oberanger sowie die "Vollmar Akademie" in Kochel an seine Persönlichkeit.

Etwas vergessen hingegen ist sein eigentlicher Herrensitz, den er 1884 erbaute und in dem er 38 Jahre lebte bis er 1922 im Alter von 72 Jahren verstarb, ein halbes Jahr später verstarb auch seine Frau Julia. Aufgrund einer Kriegsverletzung war "von Vollmar" seit 1871 an Krücken gebunden, dies hinderte ihn jedoch nicht, seinem Hobby als Schreiner & Schnitzer nachzugehen – so hat er viele Möbel und Inneneinrichtungen selbst hergestellt. Noch heute sind die "von Vollmar" handgeschnitzten Türen und einige Möbel im Eingangsraum erhalten, der untypische bayrische Stil entstand durch seine Frau Julia, welche das Muster skizzierte das dann "von Vollmar" als Kerbschnitzerei vollendete.

Nachdem "von Vollmars" einziger Sohn den Kindstod starb, waren keine Erben vorhanden. Das Anwesen wurde über einen Nachlassverwalter an die Fam. Schilde verkauft. Die Schilde's waren eine sehr wohlhabende Familie die bereits vor dem zweiten Weltkrieg wegen der sauberen Umwelt und der guten Bergluft das große Hotel "Fischer am See" in Urfeld als First Class Hotel betrieben haben. Zudem hatten Sie Immobilien in München, Forst- und Jagdrecht sowie das Fischereirecht vom Walchensee. Noch vor dem zweiten Weltkrieg machte der spätere Eismacherkönig Wilhelm Sarcletti im "Fischer am See" eine Konditorlehre, heiratete eine Schildetochter und erbte "von Vollmars" Herrensitz als Aussteuer. Nach dem Krieg bewirtschaftete Hr. Sarcletti das Anwesen und benannte es fortan "Cafe Hotel Karwendelblick". Aus gesundheitlichen Gründen legte er den Betrieb 1991 still. Wilhelm Sarcletti lebte noch bis 1996 im Karwendelblick. Die Kinder Sarclettis mussten wegen den enormen Reparaturrückständen am Haus und Grund den Besitz verkaufen.

1998 kaufte Fam. Eggersberger das Anwesen und beantragt die Wiedereröffnung des Gewerbebetriebes als Hotel-Restaurant. Der Zustand des Hauses und geforderte Auflagen machten 1998/99 eine Entkernung und Totalsanierung unumgänglich. Im Jahre 2002 wurde an der Nordseite Lagerräume aus den Fels gesprengt und 2006/07 wurde die Erneuerung und Erweiterung des maroden über 100 Jahre alte Dachgeschosses mit Tiefgarage fertiggestellt. Erst nach dieser letzten sehr aufwendigen Baumaßnahme konnte ein Betrieb entsprechend heutigen Standard hergestellt werden, den die Fam. Eggersberger in einer 10-jährigen Bauzeit mit viel Liebe zum Detail und Eigenleistung geschaffen hat ...

## FRÜHSTÜCK ab 8:00 – 10:00

### **Karwendeblick-Frühstück 10,50 €**

verschiedene Brotauswahl, Butter, Frischkäse, gekochtes Ei,  
Auswahl von Käse & Wurst, Marmeladen, Nutella & Honig  
dazu 1 Heißgetränk nach Wahl & 1 Glas Orangensaft 0,2 l

## SUPPEN

### **Pfannkuchensuppe 3,60 €**

mit hausgemachter Rinderbrühe

### **Leberspätzlesuppe 3,90 €**

mit hausgemachter Rinderbrühe

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

## VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

<b>Bruschetta</b>	<b>5,20 €</b>
mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	
<b>"Obazda"</b>	<b>5,60 €</b>
mit Zwiebeln dazu Bauernbrot	
<b>Halbe Renke als Filet (kalt)</b>	<b>4,40 €</b>
gebraten nach Art des Hauses, mit gekochten Zwiebelringen sauer eingelegt	
<b>Bayrischer Wurstsalat</b>	<b>7,20 €</b>
mit Zwiebelringen	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	<b>7,80 €</b>
mit Käsestreifen und Zwiebelringen	
<b>Zwei Paar Wiener</b>	<b>6,90 €</b>
mit Kartoffel-Gurkensalat	

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

## FRISCHE SALATE

**Kleiner Beilagen-Salat** **3,90 €**

*Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette*

**Chefsalat** **8,90 €**

Bunter Salatteller mit Schinken,  
Käsestreifen, Ei und Zwiebelringen

**Salat mit Kartoffeltaschen** **9,80 €**

Bunter Salatteller mit drei Kartoffeltaschen  
(Frischkäse-Kräuterfüllung)

**Gebackene Camembert** **10,20 €**

Bunter Salatteller mit 2 Camembert & Preiselbeeren

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

**Salat mit Putenbruststreifen** **11,50 €**

Bunter Salatteller mit würzig gebratenen Putenbruststreifen

**Bunter Salatteller mit Renkenfilets** **13,90 €**

nach „Müllerin Art“ gebraten

**Bunter Salatteller mit Saiblingsfilet** **14,40 €**

nach „Müllerin Art“ gebratene

**Bunter Salatteller mit Zanderfilet** **12,90 €**

nach „Müllerin Art“ gebraten

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.



## FISCHSPEZIALITÄTEN

alle Fischgerichte nach "Müllerin-Art" gebraten...



Empfehlung des Hauses...

### **Renkenfilets mit Butterkartoffeln**

**8,70 €**

gebraten nach Art des Hauses,  
mit gekochten Zwiebelringen sauer eingelegt

### **Walchensee-Renke**

**13,20 €**

ganze Renke aus dem Walchensee (ca. 250 gr)  
mit Butterkartoffeln und frischem Gemüse

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

**Loisach-Saibling** **17,80 €**

ganzer Saibling aus der Loisach (ca. 300 gr)  
mit Reis und frischem Gemüse

**Urfelder Fisch – Kombi** **18,90 €**

ein Saiblings Filet & zwei Renken Filet  
mit Butterkartoffeln und frischem Gemüse

**Saiblingsfilet** **15,50 €**

Filet vom Loisach-Saibling  
mit Reis und frischem Gemüse

**Walchensee-Renkenfilets** **16,50 €**

Walchensee-Renkefilets mit Butterkartoffeln und Gemüse  
(nur nach Verfügbarkeit vom Berufsfischer Walchensee)

**Zanderfilet** **14,60 €**

mit Butterkartoffeln und Spinat in dezente Knoblaucharoma

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

## HAUPTGERICHTE

Alle Gerichte auch als Seniorenportion -25% Nachlass

<b>Käsespätzle</b>	<b>8,90 €</b>
dazu bunter Beilagensalat	
<b>Gesunder Teller</b>	<b>7,80 €</b>
Butterkartoffeln, Spiegelei und Gemüse	
<b>Spinatknödel</b>	<b>8,20 €</b>
auf Tomatenbett	
<b>8 Stück Nürnberger Rostbratwürstl</b>	<b>7,80 €</b>
mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Bayrischer Leberkäs</b>	<b>8,70 €</b>
mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Jägerschnitzel</b>	<b>12,20 €</b>
aus der Pfanne unter Schwammerlsoße, Spätzle und Blattsalat	

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

<b>Mageres Kalbsgulasch</b>	<b>12,20 €</b>
mit Spätzle dazu Blattsalat	
<b>Putenstreifen in Mango-Currysoße</b>	<b>11,90 €</b>
mit Reis	
<b>„Münchner Tellerfleisch“</b>	<b>9,70 €</b>
Portion Rindfleisch mit Butterkartoffeln und Meerrettich	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>10,90 €</b>
aus der Pfanne mit bayrischem Kartoffel-Gurkensalat	
<b>„Münchner Schnitzel“</b>	<b>12,90 €</b>
aus der Pfanne in würziger Panade aus Meerrettich und süßem Senf dazu Bratkartoffeln und Blattsalat	
<b>Zwiebelrostbraten (ca 250 gr)</b>	<b>20,20 €</b>
Rinderfilet mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse	
<b>Rinderfilet (ca 300 gr)</b>	<b>22,60 €</b>
mit Kräuterbutter, Butterkartoffeln und frischem Gemüse	

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

## KINDER-SCHMANKERL

<b>Portion Spätzle mit Bratensoße</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Portion Pommes</b> mit Ketchup und Mayonnaise	<b>3,90 €</b>
<b>4 Fischstäbchen mit Pommes</b> und Ketchup	<b>5,20 €</b>
<b>8 Fischstäbchen mit Pommes</b> und Ketchup und Mayonnaise	<b>7,90 €</b>
<b>1 Paar Wiener Würstl</b> mit Pommes und Ketchup	<b>5,60 €</b>
<b>Kinderschnitzel</b> vom Schweine-oder Putenfleisch "Wiener Art" mit Pommes Ketchup und Mayonnaise	<b>7,20 €</b>



<b>Extra Portion Beilage</b>	<b>2,00 €</b>
Butterspätzle, Butterkartoffeln, Gemüse, Kartoffelsalat, Bratkartoffeln	
<b>Extra Portion Soße</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Extra Portion Brot</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Extra Beutel</b>	
Ketchup, Mayonnaise oder Senf	<b>0,20 €</b>
<b>Extra Portion Apfelmus</b>	<b>1,00 €</b>

*... unterschiedliche Lebensauffassung der Generationen !*

*fragt der Bauer auf dem Bulldog  
am Feldrand einen Jogger*

*Soll i di a Stückl mitnehma  
dann brauchst ned gar a so zu renna?*

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

## DESSERTS

<b>Eis nach Wahl</b>	je Kugel <b>1,00 €</b>
Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella	
<b>Hausgemachte Kuchen</b>	<b>3,50 €</b>
zur Auswahl an der Theke	
<b>Portion Sahne</b>	<b>0,70 €</b>
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b>	<b>7,90 €</b>
mit Apfelmus	
<b>Apfelstrudel</b>	<b>5,40 €</b>
mit Vanilleeis und Sahne oder mit warmer Vanillesoße	
<b>Marillenstrudel</b>	<b>5,20 €</b>
mit warmer Vanillesoße	
<b>Germknödel</b>	<b>6,50 €</b>
mit warmer Vanillesoße	

Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

## EIS SPEZIALITÄTEN

**Eiskaffee** 4,10 €

Vanilleeis mit Sahne und Schokostreusel

**Eisschokolade** 4,10 €

Schokoeis mit Sahne und Schokostreusel

**Eis mit Eierlikör** 4,30€

Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Eierlikör

**Coupe Dänemark** 4,50 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße,  
Sahne, Schokostreusel und Waffeln

**Heiße Liebe** 6,20 €

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren,  
Erdbeersoße, Sahne und Waffeln



Liebe Gäste, bei Allergien fragen Sie bitte unseren Service nach dem Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.