



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Neues aus dem Marktrestaurant

Kochkurse im Marktrestaurant

Schauen Sie uns über die Schulter und bereiten Sie mit uns gemeinsam ein 4-gängiges Menü zu, hinterher von uns serviert und mit dem passenden Wein genießt sich gleich doppelt gut. Ein besonderes Erlebnis, sprechen Sie uns einfach an.

Preise Kochkurse:

Kochkurs 4-Gänge-Menü incl. Getränke	pro Person 95,00 €
Begleitperson 4-Gänge-Menü ohne Getränke	pro Person 48,00 €

Nächster Kochkurs Termin:

- 15. September 2018**
- 29. September 2018**
- 06. Oktober 2018**
- 27. Oktober 2018**
- 10. November 2018**
- 15. Dezember 2018**

Reservierung erforderlich!



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

„Duft des Südens“

Freitag, den 27. April,- 25. Mai und 22. Juni 2018

Traditionelle Französische Fischsuppe in zwei Gängen serviert

Sämige Bouillon/Knoblauchsauce/Mimolette

Fisch/Wurzelgemüse/ Kartoffeln/ grüner Salat

Preis pro Person 36,90 €

Reservierung erforderlich!

Öffnungszeiten 2018

Bitte beachten Sie, dass unser Restaurant

am Donnerstag, den 08. Februar 2018 geschlossen.

Am Sonntag, den 11. Februar 2018 ist unser Restaurant
mittags sowie abends für Sie geöffnet!

Das Team vom Marktrestaurant

Küchenöffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag von

12:00 bis 13:30 Uhr

und abends ab 18:00 Uhr

Sonntag und Montag bleibt unser Restaurant geschlossen

Tel: 08823/9269595



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshausküche Menü

Zander 18,90€
Rauchaalsauce/ Wasserkresse/ Kartoffelschaum/
Zwiebel/ Kresseöl
a/ d/ f/ g/ i/ k/ l

Tafelspitzraviolo 16,90 €
Eggerling/ kandierter Meerrettich/ Spinat
a/ c/ f/ g/ i/ k

Schwarzfederhuhn 29,90 €
Kaspressknödel/ Ei/ Spinat/ Trüffel
a/ c/ f/ g/ i/ k/ l

Geschmelzter Grießknödel 11,90 €
Blutorange/ Sorbet/ Frischkäse
a/ c/ e/ g/ i/ h/ k/ l

Preis pro Person komplett 56,00 €

Preis pro Person ohne Zwischengang 46,00 €

Preis pro Person ohne Vorspeisen oder Dessert 49,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshausküche

Suppe vom Weide Ox mit Grießnockerl 7,90 €

a/ c/ g/ i/ l

Andi`s Fischsuppe/ Knoblauchsauce/ Mimolette 11,90 €

b/ c/ f/ g/ i /k/ h/ n

Rapunzel Salat 11,90 €

Maronen/ eingelegte Feigen/ Tiroler Schinken

kleiner Salat 9,90 €

a/ c/g/ i/ k/ n/ f/ h

Bergbauernravioli/ Röstzwiebelsud/ Alm Käse 14,90 €

als Hauptgang-Portion 17,90 €

a / c / g / h / i / k / n / f

Rostbraten mit ABB Senfkruste 29,90 €

Perlzwiebeln/ gratinierte Kartoffeln/ Wirsing

a/ k/ f / g/ i/ k/ l/ n

Gebratene Fischauswahl/ gemischte Pflücksalate 19,90 €

als Hauptgang-Portion 24,90 €

a/ b/ d/ e/ f/ i/ k/ n



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten 23,90 €
Kartoffel - Radieschen Salat/ Preiselbeeren

kleine Portion 19,90 €
a / c / d / h / i / n

Rehschnitzel/ Nusspanade 27,90 €
Topfenspätzle/ Vogerlsalat/ Preiselbeerjus
a / c / g / h / i / j / n / l

Kabeljau Schüttelbrotkruste/ 29,90 €
Tomaten Pimento Sud/ Muscheln/ Brett ´l Speck
a / d / f / g / i / k



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Alpines Genussmenü

Salzsellerie

Kalbsragout/ Buttermilch/ Schnittlauchöl

a/ g/ i/ n

19,90 €

Waller

Blaukraut/ Apfelkartoffelkruste/ Schwarzwurst

a/ d/ g/ i/ k

19,90 €

Saibling

Süßkartoffel/ Gurke/ Tomaten - Rauchfond

29,90 €

kleine Portion

d/ g/ i/ k

19,90 €

Entenbrust

Schwarzwurzel/ Schüttelbrotnudel/ Kartoffelstrudel

a/ c/ f/ g/ i/ k/ n

29,90 €

Schokobrownie

Erdnusseis/ Passionsfrucht/ Zartbitterschokolade/ Kokos

a/ c/ e/ g/ h/ k/ l

11,90 €

Ohne Zwischengang

69,00 €

Ohne Vorspeise

71,00 €

Ohne Dessert

74,00 €

Menü Komplettpreis pro Person

79,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Dessert

Spekulatius Creme Brulêe/ Krokant 10,90 €

Weißes Baileys - Schokieis

a/ c/ e/ f/ g/ h/k/ l

Auswahl von Fruchtsorbets/ Honighippe 8,90 €

a/ c/ e/ g/ h/ k/ l

Birne „Helene“

Zartbitterschokolade/ Nougatmousse/ Birnensorbet

11,90 €

a/ c/ e/ f/ g/ h/k/ l

Lauwarmer Schokoladenkuchen/

Passionsfruchtsorbet/ Vanillecrumble

10,90 €

a/ c/ e/ g/ h/ k/ l



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Allergene

- a** Glutenhaltiges Getreide / Weizen / Roggen / Gerste / Hafer / Dinkel / Karnut / Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b** Krebserzeugnisse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
- h** Schalenfrüchte / Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Kaschunnüsse / Pecanüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bitte Informieren Sie uns vorab über Ihre Unverträglichkeiten um diese zu berücksichtigen.