

DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Neues aus dem Marktrestaurant

Stilvoll Speisen im gemütlichen Ambiente

Planen Sie Familienfeiern!

Sprechen Sie uns an, wir organisieren gerne individuelle Speisefolgen oder Alpen- Tapas für Ihre Festivität.

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.

Kochkurs 4-Gänge-Menü incl. Getränke

pro Person 95,00 €

Begleitperson 4-Gänge-Menü ohne Getränke

pro Person 48,00 €

02.02.2019 / 09.03.2019 / 04.05.2019 / 18.05.2019

Reservierung erforderlich!

24. Dezember 2018 Heiligabend- Menü

Festliches 4- Gang Menü zum Heiligen Abend

Beginn ab 18.00 Uhr

Reservierung erforderlich!

25. & 26. Dezember 2018 Weihnachtsfeiertage

Genießen Sie das weihnachtliche Festtagsmenü oder wählen Sie aus den Menüs à la Carte.

Mittags & Abends geöffnet

Reservierung erforderlich!

Unseren aktuellen Öffnungszeiten sind wie folgt:

Küchenöffnungszeiten:

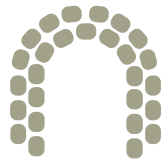
Dienstag bis Samstag:

Mittags von 12:00 Uhr – 13:30 Uhr

Abends ab 18:30 Uhr

Sonntag & Montag bleibt unser Restaurant geschlossen.

Tel.: 08823/ 9269595



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshaus mal anders

Saibling / Blumenkohl / Haselnuss / Blutorange / Knäckebrot 18,90€

Suppe von der gerösteten Kartoffel / Brettl Speck / Petersilie 8,90 €

Schwarzfederhuhn / Bratgockelsud / Salzzitrone /
geschmorter Salat / Krokette 19,90 €

Languste 22,90 €
Curry / Tomaten Papaya Salat / Apfel

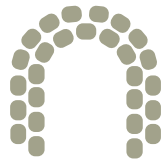
Rehrücken 36,90 €
Kaffee / Wirsing / Pflaume / Haferwurzel

Weißes Zimteis 11,90 €
Geschmorte Quitte / Butterkeks / Vanille / Walnuss / Milch

Menü komplett pro Person 95,00 €

Menü ohne Vorspeise pro Person 84,00 €

Menü ohne Dessert pro Person 88,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshausküche „Heimat“

Gans ´l Brust 18,90 €
Kürbis / Kraut / Kernöl

„Pillekuchen 2018“ 18,90 €
Ochsenschlepp / Salzei / Trüffel / Petersilienwurzel

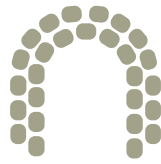
Zander „Rheinische Art“ 32,90 €
Kraut / Dill / Muschel

Gebackene Apfelstrudelraviolo 11,90 €
Vanillekipferlcreme / Kondensmilcheis

Menü komplett pro Person 64,00 €

Menü ohne Vorspeise pro Person 54,00 €

Menü ohne Dessert pro Person 58,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshaus „wie bei Mutti“

Suppe vom Weide Ox mit Grießnockerl 8,90€

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

Rapunzel Salat / geröstetes Brot / Maronen / Kürbis
kleiner Salat 11,90 €
9,90 €

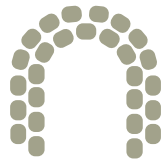
Bergbauernravioli / Röstzwiebelsud / Alm Käse
Hauptgang Portion 15,90 €
18,90 €

Roulade & Rücken vom Weide OX 28,90 €
Grünkohl / Kartoffel / Kaminwurz

Gebratene Fischauswahl / gemischte Pflücksalate
kleine Portion 24,90 €
19,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten 23,90 €
Kartoffel-Radieschen Salat / Preiselbeeren
kleine Portion 19,90 €

Rehschnitzel / Nusspanade 28,90 €
Topfenspätzle / Vogerlsalat / Preiselbeerjus



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Naschwerk

Passionsfruchttarte / Kokoseis / Milkschokolade **11,90 €**

Punscheis / Waldheidelbeere / Spekulatius Creme **8,90 €**

Soufflierter Honig Schüttelbrotschmarrn / Birnen **11,90 €**
Zubereitungszeit 25 min.

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Nougateis **10,90 €**

Bitte informieren Sie uns über Ihre Unverträglichkeiten um diese zu berücksichtigen, gerne stellen wir Ihnen auch eine Allergene Liste zu Verfügung.