

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 am Abend ab 18:00 Uhr,

4-Gänge-Menü ohne Getränke **pro Person 48,00 €**

29. Juni / 07. September / 12. Oktober / 26. Oktober 2019

Reservierung erforderlich!

„Duft des Südens“

Freitag, den 17. Mai und 28. Juni 2019

Traditionelle Französische Fischsuppe in zwei Gängen serviert

Sämige Bouillon/Knoblauchsauce/Mimolette

Fisch/Wurzelgemüse/ Kartoffeln/ grüner Salat **pro Person 38,90 €**

Reservierung erforderlich!

Unseren aktuellen Öffnungszeiten sind wie folgt:

Küchenöffnungszeiten:

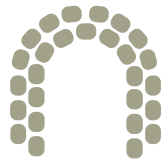
Dienstag bis Samstag:

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 gebeizt
Spargel/ Orange / Sesam / Erbse / Wasabi 21,90€

Mittenwalder Forelle in brauner Butter gegart
Geräuchertes Ei / Pilzsud / Rettich 22,90 €

16 h gegarter Bauch vom Duroc
Eingelegter Kohlrabi / Meerrettich / Schüttelbrot / Jus 21,90 €

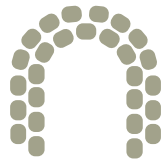
Lammravioli
Blumenkohl / Chili/ Erdnuss / Koriander 19,90 €

„Maibock“
Zwiebel / Spitzkohl / Chorizo Öl / Olive 36,90 €

Mädesüß Eis
Schokolade / Brombeeren / Knusper / Brownie 12,90 €

ohne Vorspeise oder ohne Dessert 88,00 €

Menü komplett Preis pro Person 95,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshausküche „Heimat“

Beef Tatar
Buttermilch / Schnittlauch / Senfeis / Zitronen **19,90 €**

Kartoffel & Bergkäse **12,90 €**

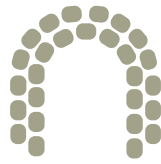
„Gockel mal anders“
Schwarzfederhuhn / Kautwickerl / Bratgockelsud **34,90 €**

Topfen & Heumilch
Creme / Topfenrolle / Eis / Himbeeren / Holunder **12,90 €**

Preis pro Person komplett 64,00 €

Preis pro Person ohne Vorspeise 54,00 €

Preis pro Person ohne Zwischengang oder Dessert 58,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshaus „wie bei Mutti“

Suppe vom Weide Ox mit Grießnockerl 8,90€

Andi`s Fischsuppe / Knoblauchsauce / Mimolette 12,90 €
Große Portion 18,90 €

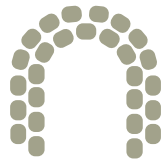
Frühlingsalat Salat / geröstetes Brot / eingelegtes Gemüse 11,90 €
Kleiner Salat 9,90 €

Bergbauernravioli / Röstzwiebelsud / Alm Käse 16,90 €
Große Portion 19,90 €

Filet vom Weide OX 34,90 €
gegrillter Spargel / gerösteter Erdäpfel Salat / Tomate

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

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten 24,90 €
Kartoffel- Radieschen Salat / Preiselbeeren 20,90 €
Kleine Portion



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Naschwerk

Gebackene Erdbeeren / Passionsfruchtschaum & Sorbet 11,90 €

Himbeersorbet / Rhabarber / Vanillecreme 8,90 €

Reiscreme / Limonenschaum

Himbeersorbet / Crumble / Ganache 12,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Kondensmilcheis 11,90 €

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