

## **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 105,00 €**

Begleitperson am Abend ab 18:00 Uhr,

4-Gänge-Menü ohne Getränke

**pro Person 48,00 €**

**Reservierung erforderlich!**

#### **„Duft des Südens“**

**Freitag, den 13. September und 04. Oktober 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:

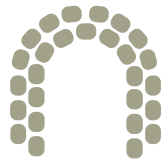
Dienstag bis Samstag:

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

---

Bachforelle  
Kürbis/ Kürbiskernöl Eis/ Gewürzmilch/ Schüttelbrot/  
Orange/ Fichtenspitz 22,90 €

\*\*\*\*\*

„Steinpilze“  
Karamellisierter Sellerie/ Birnencreme/ Mizuna Salat/ Haselnuss 22,90 €

\*\*\*\*\*

„Alp Lachs“  
in brauner Butter gegart/ geräuchertes Ei/ Pilzsud/ Rettich 22,90 €  
32,90 €

\*\*\*\*\*

„Spießbraten Brötchen“  
16 h gegarter Bauch vom Duroc/ Bao Bun/ Zwiebeln/ Kren 21,90 €

\*\*\*\*\*

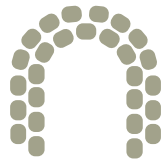
„Poltinger Lamm“  
Karotte/ Purple Curry/ Kartoffel 36,90 €

\*\*\*\*\*

„Mittenwalder Zwetschge mit Rheinischen Honig Eis“  
Gelierte Zwetschge/ Zartbitterschokolade/ Sonnenblumencreme/  
Rübenkraut 14,90 €

ohne Vorspeise oder ohne Dessert 89,00 €

Menü komplett Preis pro Person 97,00 €



## **DAS MARKTRESTAURANT**

Mittenwald

### **Wirtshausküche „Heimat“**

---

„Geräucherter Saibling“  
Eingelegte Steinpilze/ Sellerie/ Erdäpfel/ Buttermilch **21,90 €**

\*\*\*\*\*

„Kloatzenravioli“  
Birne/ Bergkäse/ Nussbutterschaum **12,90 €**

\*\*\*\*\*

„Sauerbraten Rheinische Art“  
Ochsenbacke/ Pumpernickel Knödel/ Rotkraut **34,90 €**

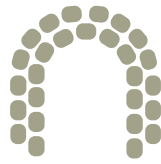
\*\*\*\*\*

Kastanien Grießknödel  
Quitte/ Kürbiskernölbrösel/ Dörrtrauben **12,90 €**

**Preis pro Person komplett 66,00 €**

**Preis pro Person ohne Vorspeise 56,00 €**

**Preis pro Person ohne Zwischengang oder Dessert 59,00 €**



## 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 €

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

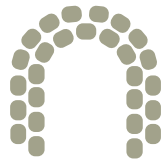
Filet vom Weide OX 34,90 €  
gegrillter Spargel / gerösteter Erdäpfel Salat / Tomate

\*\*\*\*\*

Gebratene Fischauswahl / gemischte Pflücksalate 25,90 €  
Kleine Portion 20,90 €

\*\*\*\*\*

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



## DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

### Naschwerk

---

Waldblaubeer Nockerl  
Kondensmilcheis/ Waldblaubeeren/ Heumilch  
Zubereitungszeit 15 min. 12,90 €

\*\*\*\*\*

Kirschsorbet  
Mohn Panna Cotta/ Schoko/ Baiser 12,90 €

\*\*\*\*\*

Fruchtsorbet/ Vanillecreme/ Crumble 8,90 €

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen/ Mangosorbet 11,90 €

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