DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Getränkeverzeichnis

Aperitif

Flaschen Weine

Alkoholfreie Getränke

Bier

Kaffee

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Aperitif:

Crémant de Bourgogne, Blanc Brut AOC, 0,1 l 12,90 €

100% Chardonnay
Domaine Les Chais Létourneau, Burgund/ Route du Bourg
(Gelbe Früchte und blumige Note. Fein balanciert mit mineralischer Säurestruktur im Abgang)

Pinot Brut Sekt 0,1 l 14,90 €

Schlossgut Liebieg, Mosel
(Belebende Frische mit Aromen von roten Früchten. Dazu feine Birnennoten und ein Hauch Brioche)

Laurent Perrier Champagner "La Cuvée" Brut, 0,1 l 20,90 €

Cuvée Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier
Laurent Perrier Frankreich, Champagne
(Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität des Weines zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale)

Prisecco „Winterbirnentraum 0,1 l 10,90 €

Manufaktur Jörg Geiger
(fruchtig weicher Duft von reifen gelben Birnen unterlegt mit den würzigen Noten von Tonkabohne, frischem Holz und etwas Vanille))

Sherry Medium/ Dry 5 cl 6,90€

Martini Bianco / Rosso/ Extra Dr 5 cl 6,90 €

Campari mit Orangensaft/ Soda 0,2 l 7,50 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Sekt/ Champagner:

Crémant de Bourgogne, Blanc Brut AOC,

100% Chardonnay 0,75 l **72,00 €**

Domaine Les Chais Létourneau, Burgund/ Route du Bourg

(Gelbe Früchte und blumige Note. Fein balanciert mit mineralischer Säurestruktur im Abgang)

Crémant de Bourgogne, Cuvée Prestige, Blanc Brut AOC, 0,75 l **79,00 €**

100% Pinot Noir

Domaine Les Chais Létourneau, Frankreich/ Route du Bourg
(perfekte Balance zwischen fruchtig und weinig, mit der Zeit Aromen von getrockneten Früchten bis Honig)

Champagner Laurent Perrier La Cuvée Brut, 0,75 l **98,00 €**

Cuvée Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier

Laurent Perrier Frankreich, Champagne
(Zartes Bukett von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Die Komplexität des Wei nes zeigt sich in den aufeinanderfolgenden Noten von Weinberg-Pfirsich und weißen Früchten. Perfekte Ausgewogenheit zwischen Frische und Finesse mit ausdrucksvollen Fruchtaromen im Finale)

Champagner Blanc de Blanc Extra- Brut, 0,75 l **112,00 €**

100% Chardonnay

Etienne Chéré, Côte des Blancs, Champagne
(Elegant mit Noten von Zitrusfrüchten und weißen Blumen.
Leicht mineralisch mit langem Abgang)

Champagner Cuvée Carte d´Or 0,75 l **112,00 €**

Cuvée Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier

Serveaux Fils, Vallée de la Marne, Champagne
(Aromen von weißen Früchten. Er verbindet Vinosität, lebhafte Frische und Struktur mit einer schönen Länge)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Champagner Special Cuveé Brut, 0,75 l 170,00 €

Cuveé Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

Bollinger, Frankreich, Champagne, Montagne de Reims
(sehr feine, anhaltende Mousseux. Feine gelbe Frucht, Nuancen von Golden-Delicous-Apfel und Mango, ein Hauch von Backwerk und Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, finessenreiche Säurestruktur, mineralisch, zitronig-salzig im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter)

Champagner Rosé Brut, 0,75 l 230,00 €

Cuveé Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier

(Himbeeren, Brombeeren aber auch Stachelbeeren im Bouquet, die erste Säure wird von der vollmundigen Sinnlichkeit verdrängt. Einnehmende Aromen tanzen im Mund, die Frucht blitzt in lebendiger und fröhlicher Form auf, wird jedoch durch die präzise Struktur des Weines zusammengehalten, gewinnt an Fülle, und gipfelt in verschmolzenen Geschmacksnoten, die noch lange am Gaumen nachklingen und an halten)

La Grande Anneè, 2008 0,75 l 750,00 €

Cuveé Pinot Noir & Chardonnay

(Der Champagne Grande Année Bollinger ist ein vollmundiger und intensiver Vintage Champagner von großer Eleganz und Komplexität, der mindestens 60 Monate auf der Hefe in der Flasche gereift ist. Das Bouquet ist reich an Früchten, mit gerösteten, würzigen und mineralischen Noten. Der Geschmack ist frisch und rund, einhüllend und anhaltend)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Bio Retters Genusswelt

FRÜCHTE, SONST NICHTS.

Vollreifes, per Hand geerntetes Obst aus den besten Lagen der Welt braucht weder Zucker noch Wasser oder künstliche Aromen. Der Natur ist eben nicht hinzuzufügen. Diese Überzeugung leben wir am Obsthof Retter mit purer Leidenschaft und noch mehr Herz seit über 130 Jahren.

Unser Qualitätsanspruch

Wir achten genau auf die Qualität der Früchte und Beeren und verarbeiten sie auf die schonendste Weise, um ein Höchstmaß an Vitaminen, Mineralstoffen und Polyphenolen zu erhalten. Deshalb konzentrieren wir uns auf spezielle Sorten aus den besten Lagen weltweit. Der richtige Erntezeitpunkt spielt dabei eine wichtige Rolle. Vollreif heißt für uns, dass sie so lange wie möglich am Baum und Strauch bleiben und erst dann gepflückt oder gesammelt werden. Denn uns geht es nicht um die Optik oder größte Ausbeute, sondern nur um die Inhaltsstoffe.

Gegründet 1886
Biozertifiziert seit 1990

Von der „Huabn“ mit ein paar Obstbäumen bis zur von internationalen Haubenköchen und Sommeliers anerkannten Obstmanufaktur: Vieles hat sich mit den Jahren verändert. Eines ist jedoch gleich geblieben: Werner Retters Anspruch, als BIO-Bauer den puren Geschmack der Natur bestmöglich zu bewahren.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Edition Sommelier WELL Hirschbirne
Obsthof Retter, Steiermark/ Pöllau

0,75 l **56,00 €**

Das Kraftpotential der Hirschbirne ist seit der Jungsteinzeit bekannt. Die Bäume wach sen langsam, wodurch die Frucht genügend Zeit hat, um sich zu entwickeln. Je älter und knorriger der Baum, umso stärker die Intensität Frucht. Die Birne zentriert und sammelt, wirkt allgemein reinigend und stärkend
Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unsere WELL-Hirschbirne vor allem zu kräftigem Käse, Süßspeisen und frischem Obst

Edition Sommelier WILD Quitte
Obsthof Retter, Steiermark/ Pöllau

0,75 l **84,00 €**

Bereits im vorigen Jahrhundert wurden in der Naturmedizin die goldgelben Früchte aufgrund des natürlichen Vitamin-C-Gehalts bewundert und schon damals gerne für die Herstellung von schmackhaften Säften und Gelees gesammelt.
Die kleinen, goldgelben Früchte werden in Vollreife geerntet und anschließend nochmals mit einem Leinentuch händisch nachpoliert, um den feinen „Pelz“ auf den Früchten vor der Verarbeitung zu entfernen. Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich unsere WILD-Quitte ideal zu Süßspeisen und intensivem Rohmilchkäse, wunderbar auch zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.

Edition Sommelier WELL Apfel-Rose
Obsthof Retter, Steiermark/ Pöllau

0,75 l **49,00 €**

Der Paradiesapfel wurde bereits von der griechischen Göttin Hera als Quell ewiger Jugend verehrt. Die beiden Rosengewächse Apfel & Rose gelten in der Volksmedizin seit Jahrtausenden als ein sich gegenseitig stärkendes Paar. Diese ganz besondere Harmonie von Apfel & Rose wurde auch von Hildegard von Bingen erkannt und in der Naturheilkunde als Kraft- und Energiequelle verwendet.
Unser WELL-Apfel mit Rose ist eine einzigartige Kombination aus 100% auserlesenem, puren Apfelsaft, verfeinert mit reinem und hochwertigsten Rosenauszug.
Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unser WELL-Apfel mit Rose vor allem zu frischem Obst, Süßspeisen, Frischkäse

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Edition Sommelier WELL Kronprinz Rudolf
Obsthof Retter, Steiermark/ Pöllau

0,75 l **49,00 €**

Der Apfel ist seit jeher Repräsentant für Glaube, Edelmut und ein offenes Herz. Im keltischen Baumhoroskop steht er für „die ewige Jugend“. Wir lieben die feine Eleganz und Ausgewogenheit von Kronprinz Rudolf und finden, er ist ein feinfühliger Herzens-Eroberer. Erst in den letzten Jahren wo es wieder um den Geschmack und nicht um den Ertrag im Anbau geht, erlebt der Kronprinz Rudolf eine Geschmacks-Renaissance der Sonderklasse aufgrund seiner hohen inneren Werte.
Das Fruchtfleisch des Kronprinz Rudolfs ist gelblich, zart und sehr fein. Delikat in der Nase, mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blumen, elegant und lebhaft am Gaumen, ausgewogen und vollmundig. Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unser WELL-Kronprinz Rudolf vor allem zu Pasta, Fisch, Geflügel, Süßspeisen

Edition Sommelier WILD Traube
Obsthof Retter, Steiermark/ Pöllau

0,75 l **84,00 €**

Extrem selten geworden gibt es davon nur noch kleine Bestände in Österreich entlang der Donau und bis nach Bulgarien, vorwiegend an der Küste am Schwarzen Meer. Größere Bestände finden sich noch in der Türkei und in einigen Bergregionen von Chile. Die weibliche Pflanze der wilden Weinrebe trägt essbare, kleine rote Trauben. Die leicht säuerlichen Trauben mit dem sortentypischen, fruchtigen und intensiven Aroma werden für unsere WILD Traube zusammengelesen und danach mit unserem speziellen Manufaktur-Verfahren gemeinsam gesaftet (Vorbild gemischter Satz).
Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unsere WILD-Traube rot vor allem zu Geflügel, kräftigen Salaten, Pasta, Frischkäse oder zum Dessert.

Edition Sommelier WILD Kirsche
Obsthof Retter, Steiermark/ Pöllau

0,75 l **120,00 €**

Die Wildkirsche ist bei uns vorwiegend als „Vogelkirsche“ bekannt. In früheren Zeiten wurde sie außerdem als „Eiche des kleinen Mannes“ bezeichnet.
Die dunkelroten Früchte sind sehr klein und haben einen verhältnismäßig großen Kirschkern. Sie hängen recht hoch, da der Baum schnellwüchsig ist und dickere Zweige erst ab einer gewissen Höhe ausbildet. Jeder gute Brenner oder Obst Verarbeiter weiß, dass er trotz der aufwendigen Ernte mit der höchstmöglichen Frucht-qualität belohnt wird und Wildkirschen einzigartige Fruchtaromen haben.
Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unsere WILD-Kirsche zu Süßspeisen, herzhaften Käsespezialitäten oder kräftigen Fleischgerichten.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Weißwein Flaschen:

Niederösterreich:

2022 **Grüner Veltliner Tom DAC** 0,75 l **32,90 €**

Weingut Tom Dockner, Traisental/ Theyern
(Der Grüne Veltliner soll Vergnügen und Trinkspaß bereiten.
Saftige Frucht und etwas Würze. Ein toller Sommerwein)

2022 **Riesling Parapluiberg DAC** 0,75 l **36,90 €**

Weingut Tom Dockner, Traisental/ Theyern
(In der Nase eine ausgeprägte Steinobst Aromatik, diese wird untermalt von einer fei nen Mineralik. Sehr saftiger Gaumenauftritt, dabei knackige Säure und Limetten) Ein zelpositionen

2022 **Roter Veltliner, Ried Scheiben** 0,75 l **39,90 €**

Weingut Kolkmann, Wagram/ Fels am Wagram
(Der tiefgründige Lössboden gibt dem Wein die mineralische Note. Er zeigt sich in der Nase mit einer zarten Wiesenkräuternote und einem frischen Birnentouch. Am Gaumen präsentiert sich die fein eingebundene Säure mit einem herrlich würzigen Kräuternotenspiel)

2021 **Gemischter Satz Hauerwein** 0,75 l **39,90 €**

Rotgipfler, Zierfandler, Chardonnay, Pinot Gris & Grüner Veltliner

Weingut Alphart am Mühlbach, Traiskirchen/ Thermenregion
(Fruchtig-frisch - Einfach zum Dahintrinken!)

2022 **Grüner Veltliner Ried Weitgasse** 0,75 l **42,90 €**

Weingut Mantlerhof, Kremstal/ Gedersdorf
(Weitgasse ist eine Lage am Hochplateau mit flacher Südostneigung. Oben am Berg ist das Klima kühl, daher wachsen hier auch eher „kühle“ Weine. Dieser Wein versteht etwas von Sortencharakteristik. Eine animierende Säurestruktur sorgt für einen anhaltenden Trinkfluss. Gute Dichte, unbeschwert und leicht)

2022 **Riesling Urgestein** 0,75 l **42,90 €**

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal/ Gobelsburg
(Gelbgrün, in der Nase zarte Aromen, Pfirsich im Bukett, am Gaumen würzig mit exotischen Früchten, knackige Säure im Abgang)

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

2022 **Grüner Veltliner, Spitz Federspiel** 0,75 l **46,90 €**

Weingut Johann Donaubaum, Wachau/ Spitz an der Donau
(Duftend grüner Apfel, Wiesenkräuter, weißer Pfeffer, dezente Zitrusfrucht. Angenehmes Süß-Säure-Spiel, jugendlich frisch, leichte Pfefferwürze, sehr trinkanimierend)

2019 **Riesling Smaragd „Bergdistel“** 0,75 l **59,00 €**

Weingut Tegernseerhof, Wachau/ Unterloiben
(feiner Pfirsichduft, ein Hauch von Marille, zarter Blütenhonig, Orangenzesten, feine Gesteinsnote, finessreiche Struktur, schwebende Textur, sehr leichtfüssig wirkend, bleibt lang präsent) [12]

2016 **Riesling „Privat Ried Hochäcker** 0,75 l **115,00 €**

Weingut Nigl, Kremstal/ Senftenberg
(Verführerischer delikater Steinobstduft, klar und tiefgründig, rauchig Mineral, Feuerstein, Schieferanklänge, lebendig nervige Säure, kraftvoll, hohe Extraktwerte, lange auslaufend)[12]

Burgenland:

2019 **„Lieblingsstoff“ Edition Marktrestaurant,** 0,75 l **29,00 €**

Weißburgunder

Weingut Riepl, Neusiedlersee/ Gols
(Biskuit und frisches Brot im Duft, vollmundig & mild am Gaumen,runder Abgang)

2022 **„Grauer Burgunder“** 0,75 l **48,00 €**

Weingut Umathum, Neusiedler See/ Frauenkirchen
(In der Nase Limetten, Birne und Kräuter, am Gaumen frisch, lebendig, dann ausfüllend mit zarter nussartiger Note. Vollmundig und weich im Abgang)

2019 **„German Eagle“ Riesling** 0,75 l **49,00 €**

Weingut Schloss Halbturn, Neusiedler See/ Halbturn
(in der Nase mit Blütenhonignoten unterlegte gelbe Früchte, Pfirsich und ein wenig Maracuja; am Gaumen feiner, frischer Schmelz mit guter Struktur, kraftvoll und doch verspielt mit frischem Säurespiel, sehr animierend,die Trauben kommen von der Mosel/ Pfalz & Rheingau)

2022 **„Chardonnay Sinner“** 0,75 l **49,00 €**

Weingut Prieler, Burgenland/ Schützen am Gebirge
(beim Genuss dieses Chardonnays erwarten Sie ausgeprägte Noten von Grapefruit, Melone und Ananas. Am Gaumen besonders anmutig und dicht verwoben. Ein vollmundiger Weißwein, der sowohl cremig als auch füllig ist)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

2020 **„Olaszrizling", Welschriesling** 0,75 l **59,00 €**

Weingut Wachter- Wiesler, Burgenland/ Eisenberg
(unkonventionelle Welschriesling-Interpretation, aus 15 bis 30 Jahre alten Reben im lehm- und schieferreichen Eisenberg, spontan vergoren im Stahltank, 12-monatiger Ausbau im großen Holzfass, unfiltriert abgefüllt, tiefgründig, reif, vollmundig, salzig, aromenreich, würzig, vielschichtig)

Steiermark:

2022 **Muscaris,** 0,75 l **39,90 €**

Cuveè Solaris & Gelber Muskatteller

Weingut Winkler- Hermaden, Vulkanland- Steiermark/ Kapfenstein
(Diese pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung aus Solaris und Gelbem Muskateller besticht durch klare Muskatnoten, Steinobst & durch den leichten eleganten Körper. Am Gaumen Bergamotte, Honigmelone und schmelziger Abgang)

2021 **„Mitzi", Gelber Muskatteler DAC** 0,75 l **42,00 €**

Weingut Gross & Gross, Südsteiermark / Ratsch
(Ausgeprägte Nase nach Limettenzesten & weißen Blüten. Minze und Kräuterwürze. Die klaren Aromen ziehen sich am Gaumen fort. Quickerfrischend und mit leichtfüßigem Körper bereitet er ungemeinen Trinkfluss)

2022 **„Jakobi" Sauvignon Blanc DAC** 0,75 l **46,90 €**

Weingut Gross & Gross, Südsteiermark/ Ratsch
(Ganz klar Sauvignon Blanc - gelber Paprika, Zitronenzeste, schwarze Johannisbeere. Animierender Gaumen, schönes Säurespiel und ungemeiner Trinkfluss.
Typisch steirisch, fein-würzig und belebend)

2020 **Gelber Muskateller DAC** 0,75 l **49,90 €**

Weingut Erich & Walter Polz, Südsteiermark/ Grassnitzberg
(Helles Strohgelb; würzig-fruchtig, Muskatnoten, Verbene und Minze in der Nase, frisches Geruchsempfinden; saftig-traubiger Geschmack, sehr verspielt. Aromen von Verbene, Minze mit langanhaltendem und fruchtigem Abgang)

2022 **Weißburgunder DAC, Ton & Mergel** 0,75 l **54,00 €**

Weingut Manfred Tement, Südsteiermark/ Berghausen
(eine sehr elegante Rebsorte, die sich auf Kalkmergelböden sehr wohlfühlt. Saftige, reife Äpfel und geriebene Mandeln im Duft, am Gaumen sehr herzhaft und animieren)

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

2021 **Sauvignon Blanc Straden** 0,75 l **59,90 €**

Weingut Neumeister, Vulkanland Steiermark/ Straden
(Dieser Sauvignon Blanc aus Straden durchbricht die vordergründigen Aromen dieser meist sehr simplen interpretierten Sorte mit profunder Würze, stoffig-pfeffrigem Körper und tiefgründiger Länge.)

Wien:

2021 **Gemischter Satz, Ried Ulm, Alte Reben** 0,75 l **84,00 €**

Weingut Fritz Wieninger, Wien/ Stammersdorf
(sehr komplexer Duft nach Zitrusfrüchten, gelben Blüten, Ananas und süßen Kräutern, mit vielschichtiger, würziger und mineralischer Frucht, am Gaumen lebhaft, schöne Säure)

2018 **Gemischter Satz, Ried Rosengartl DAC** 0,75 l **92,00 €**

Weingut Fritz Wieninger, Wien/ Stammersdorf
(Zarte Birnenfrucht, ein Hauch von Orangenzesten und Kräutern, rauchig-mineralisch
Saftig, feine Nuancen von Honigmelonen, elegant, feine Säurestruktur,
sehr gutes Reifepotenzial, ein kraftvoller Speisenbegleiter)

Italien:

2022 **Lugana** 0,75 l **46,00 €**

Weinut Ottella, Veneto/ Peschiera del Garda
(Ausdrucksstarke und ausgedehnte Finesse, am Gaumen bemerkt man den dominanten Körper der Typizität, warm & langanhaltend) [12]

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Rosé Weinflaschen:

2022 **Rosé vom Zweigelt** 0,75 l **38,90 €**

Weingut Josef Ehmoser, Wagram/ Tiefenthal
(Duftig, geradliniger Charakter mit Anklängen an rote Beeren und Kirschen. Mit seiner erfrischenden Frucht und harmonischen Ausgewogenheit ist dieser Rosé aus dem Wagram ein unkomplizierter und vielseitiger Speisenbegleiter)

2022 **Zweigelt Rosé** 0,75 l **39,90 €**

Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal/ Langenlois
(Die Aromen sind geprägt von Früchten wie Zwetschke, Erdbeeren, Kirschen & Himbeeren. Unterlegt von dezenten Würznoten. Am Gaumen zieht sich die Feinfruchtigkeit & Frische weiter)

2022 **Rosé Magic OZ** 0,75 l **39,90 €**

Weingut Hannes Sabathi, Südsteiermark, Gamlitz
(Dieser Wein soll verzaubern – im wahrsten Sinne. Der Name ist inspiriert durch das weltberühmte Märchen „Der Zauberer von OZ“. Frische Aromatik nach roten Beeren, grünen Äpfel und zarter Kräuterwürze. Animierende Säure, schlanker Körper und guter Trinkfluss)

2022 **„Fallwind“, Blauburgunder Rosé** 0,75 l **44,90 €**

Kellerei St. Michael, Südtirol/ Eppan
(in ausgesprochen einladendem Rosa gekleidet, beschenkt der Blauburgunder die Nase mit Erdbeer- und Himbeerduft, während er den Gaumen mit lebhafter Säure und schöner Frische verwöhnt)

2022 **Rosa,** 0,75 l **46,00 €**

Cuveé Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent

Weingut Umathum, Neusiedler See/ Frauenkirchen
(In der Nase präsentiert sich eine intensive Frucht nach Himbeeren und Kirschen. Fruchtiger Gaumen mit erfrischenden Zitrusnoten, angenehm und vollmundig)

2017 **Spätburgunder Rosé „Suez”** Einzelpositionen 0,75 l **62,00 €**

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

(Er zeigt eine sehr verführerische, subtile Fruchtigkeit, etwas Würze und ge trocknete Kräuter. Frisch und sauber am Gaumen mit einem enormen Potenzial)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Südtirol:

2022 **„Kitz“** 0,75 l **32,90 €**

Cuveé Sauvignon, Weißburgunder, Pinot Grigio & Chardonnay

Weingut Rottensteiner, Südtirol/ Bozen
(Nach der Weinbereitung im Edelstahltank erlangt, der jugendhafte Wein seine leuchtend strohgelbe Farbe, seine fruchtige Note und sein blumiges Bukett. Den Gaumen überrascht der Wein mit Frische und wirkt dank seiner Salznote sehr trinkig)

2021 **Chardonnay Cardellino, Alto Adige DOC** 0,75 l **82,90 €**

Weingut Elena Walch, Südtirol/ Tramin
(Im Gaumen überrascht dieser Klassiker mit spannender Frische & mineralischer Rasse, mit Eleganz, einladend & erfrischend, mit einem komplexen Spiel von fruchtigen Aromen,Zitrus- und Orangenschalen, etwas Lindenblüten)

2020 **Terlaner Riserva „Nova Domus“** 0,75 l **98,00 €**

Kellerei Cantina Terlan, Südtirol/ Terlan
(er entfaltet ein facettenreiches Duftspiel mit würzig-pflanzlichen, tropisch-fruchtigen und mineralisch-salzigen Noten. Am Gaumen brilliert der „Nova Domus“ mit der langanhaltenden Harmonie von samtigem Körper & mineralischer Spannung)

2017 **„LR“Riserva DOC,** 0,75 l **180,00 €**

Cuveé Chardonnay, Weißburgunder & Sauvignon
Weingut Schreckbichl, Südtirol/ Girlan
(Die Weißweincuvée LR von Schreckbichl ist das Aushängeschild der Kellerei und einer der besten Weine Südtirols. Der Bianco LR zeigt eine wunderschöne Nase mit Aromen von Birne, Apfel, Grapefruit, Honigmelone, Holunder, Orangenzesten, Salbei, Melisse, Minze, Mandeln, etwas Vanille, Brioche, Kokos, Rosen und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, saftig, feiner Schmelz, finessenreich, wunderbare feinfruchtige Art, sehr elegant, zartes Spiel, salzige Mineralität und ein sehr sehr langer Nachhall)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Süßweine:

2020 **Auslese Zweigelt** 0,375 l **38,00 €**

Weingut Kracher, Burgenland/ Illmitz

(In der Nase rote Beerenfrucht, Aromen von getrockneten Marillen, florale Nuancen, zart nach Orangenzesten, ein Hauch von Erdbeeren. Saftig, dezente Tannine, zarter Honigtouch, Brombeerkonfit und feine Kräuterwürze im Nachhall)

2018 **Cuveé Spätlese,** 0,375 l **32,00 €**

Cuveé Pinot Blanc, Chardonnay & Welschriesling
Weingut Kracher, Burgenland/ Illmitz
(Grüngelb in der Farbe. Exotische Früchte in der Nase. Am Gaumen gelbe Früchte, sehr erfrischend mit cremiger Textur. Gut integrierte Säure und langer Fruchtnachhall)

2017 **Ortega Beerenauslese** 0,375 l **48,00 €**

Weingut Brogsitter, Rheinhessen/
(Intensive, edelsüße Weinspezialität mit konzentrierter Natursüßer und tiefgoldener Farbe. Feine Fruchtaromen und harmonische Fülle. Das Bukett erinnert an reife, weiße Früchte mit dezenter Honignote und Pfirsich. Die Beerenauslese ist eine besondere Rarität)

Awasaki Sparkling Sake 0,3 l **82,00 €**

Brauerei Fukuju, Japan
(Gebraut wird der Junmai aus Regional Rice mit einem Poliergrad von 65 %.
Der Sake steht für ein beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus der Flaschengärung. Ein niedriger Alkoholgehalt sowie milde Säure sorgen für einen unkomplizierten Genuss des Fukuju Awasaki Sparkling)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Rotwein Flaschen:

Österreich / Burgenland:

2019 **“Lieblingsstoff” Edition Marktrestaurant,** 0,75 l **30,00 €**
Zweigelt
Weingut Riepl, Neusiedler See/ Gols
(rotbeerige Frucht, zart nach Hibiskus, Tabak-Nuancen im Hintergrund, frisch strukturiert)

2020 **Kumarod,** 0,75 l **44,00 €**
Cuveè Zweigelt, Merlot & Blaufränkisch

Weingut Schwarz, Neusiedler See/ Andau
(Zarte Röstanklänge und Mokkanoten, darauf folgt eine dunkle Beerenfrucht, aus Brombeeren und schwarzen Kirschen. Besonders saftig und wirkt durch seine präsenten Tannine besonders lebendig strukturiert)

2020 **Mosaik** 0,75 l **46,00 €**
Cuveè Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot & Zweigelt

Weingut Egermann, Neusiedler See / Illmitz
(Am Gaumen super vollmundig mit samtig weichen Tanninen, wunderschön weiche Textur, saftig und konzentriert, strotzt förmlich vor Harmonie und Zugänglichkeit. Im Abgang weiterhin das ganze Fruchtpaket in voller Länge)

2019 **Equinox „365“,** 0,75 l **48,90 €**
Cuveé Merlot, Blaufränkisch & Zweigelt

Weingut Reumann, Mittelburgenland/ Deutschkreutz
(Die natürliche Balance der Cuvée Equinox - einem Wein, so aufsehenerregend wie ein Phoenix aus der Asche, folgt der nächste, so ausgewogen wie die Tagundnacht-gleichen. In der Nase zeigt der Equinox seinem Verköstiger viel Frucht und Würze. Frische Kirschen, ein Hauch von Nougat. Am Gaumen präsentiert sich eine mittlere Komplexität, schwarze Beeren, frisch strukturiert. Trinkfreudige Cuvée zu jeder Jahreszeit und alle Tage!)

2019 **Amarè Cuveè,** 0,75 l **48,90 €**
Cabernet Sauvignon & Merlot

Weingut Gerhard Riepl, Neusiedlersee/ Gols
(fein eingebauter Holzeinsatz, Cassisfrucht, etwas Tabak, vollmundig & mild, samtig am Gaumen))[12]

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

2018/20 **„Samt & Seide“ Prellenkirchen,** 0,75 l **59,90 €**
Blaufränkisch

Weingut Dorli Muhr, Carnuntum/ Prellenkirchen
(Die kühlen Nächte im Herbst brachten feine Frucht und charmante Aromatik. Das Ergebnis ist ein sehr komplexer Wein mit viel Dichte, der aber gleichzeitig frisch und verspielt ist. Bezaubernd ist – bei aller Fülligkeit – die präzise Kalkstilistik.)

2016 **Cuveè Impresario,** 0,75 l **118,00 €**
Cuveè Blaufränkisch, Zweigelt & Merlot

Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland/ Horitschon
(Diesem mineralisch-würzigen Wein mit dem Duft nach dunklem Waldbeerenkonfit verleihen feine Nuancen von Cassis und schwarzen Kirschen sowie der hauchzarte schokoladige Abgang seine besondere Note.Ausbau ausschließlich in neuen Barriques und Großfässern) [12]

2018 **„Paradigma“,** 0,75 l **120,00 €**
Cuveé Blaufränkisch & Merlot

Weingut Claus Preisinger, Neusiedler See/ Gols
(Veilchenduft, Kirschfrucht und Anklänge von wilden Kräutern sowie Pfeffer prägen das Geruchsbild. Am Gaumen mineralisch, vibrierend, kühl und raffiniert. Einem zart salzigen, aber anhaltenden Ausklang)

2017 **„Titan“,** EINZELPOSITION 0,75 l **125,00 €**
Cuveè Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon & Merlot

Weingut Tesch, Mittelburgenland/ Neckenmarkt
(Zart balsamisch unterlegter Nougat, dunkles Beerenkonfit, feine tabakige Nuancen. Saftig, elegant, präsente, gut integrierte Tannine, schokoladiger Touch im Abgang. Teschs Titan ist stets elegant und anhaltend) [12]

2019 **„Vinum Sine Nomine“,** 0,75 l **140,00 €**
Cuveé Merlot & Cabernet Sauvignon

Weingut Reumann, Mittelburgenland/ Deutschkreutz
(Dichte Aromatik nach dunklen, roten Früchten. Ein Hauch von Tabak und Kakao. Samtiges feines Tannin, eine cremige Tetxur)[12]

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Südtirol:

2021 **“Torilan”** 0,75 l **54,00 €**

Cuveé Merlot & Cabernet

Kellerei Cantina Terlan, Südtirol/ Etschtal
(Nach der Gärung im Edelstahltank reift der Saft der handverlesenen Trauben sieben bis zehn Monate im großen Holz weiter. Die süßen, dunklen Aromen des Merlots und die würzigrauchigen Noten des Cabernets, unterstrichen von einem Hauch Vanille. Die Symbiose ist auch am Gaumen überaus präsent, die füllige Komplexität des Merlot umarmt die würzige Frucht des Cabernet)

2021 **Blauburgunder „Patricia“ DOC** 0,75 l **54,00 €**

Kellerei Cantina Girlan, Südtirol/ Girlan
(der Nase schenkt „Patricia“ ein intensives Duftspiel von dunklen Waldbeeren, gemischt mit feinen Gewürznoten. Auch der Gaumen kann seinem fruchtigen Charakter, dem gut strukturierten Körper und dem weichen Tannin nicht widerstehen)[12]

2020 **„Amperg“ Lagrein Riserva** 0,75 l **59,00 €**

Weingut Lentsch, Südtirol/ Überetsch
(Nach rund zwei Jahren der Reife – eines davon im Eichenfass, das andere auf der Flasche – legt sich der „Amperg“ in überraschend lichtem Kirschrot ins Glas.
Die typischen Aromen von Beerenfrüchten und Veilchen werden von spannenden Kakao- und Ledernoten begleitet. Am Gaumen beeindruckt er mit schöner Fülle und angenehm zurückhaltender Frucht)

2019 **Lagrein Riserva Vigna Castel Ringberg, Alto Adige DOC** 0,75 l **154,00 €**

Weingut Elena Walch, Südtirol / Tramin
(Aromen von roten Beeren mit Preiselbeeren, Johannisbeeren und Kirschen verbinden sich mit zarten Tabaknoten und etwas Schokolade. Samtig-weiche Gerbstoffe, eine frische, würzige Fülle und Struktur, jugendliche Eleganz und viel Charme sowie eine anregende, mineralisch geprägte Länge überzeugen im Gaumen)[12]

Italien:

2019 **Maremmante,** Cuveé Cabernet Franc & Syrah 0,75 l **39,90 €**

Weingut Tua Rita, Toscana/ Suvereto (eine typisch mediterrane Mischung mit Aromen von Kräutern, Lakritze, schwarzen Früchten und Gewürzen. Ein warmer Wein, genau wie sein Territorium, die Maremma. Jung trinkfertig)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

2019 **Cantaloro Rosso IGT,** 0,75 l **39,90 €**

Cuvée Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot

Weingut Avignonesi, Toscana/ Montepulciano
(Duft nach roten Beeren und Waldfrüchten, süße Kirschnoten, Rosmarin und Nadelholz. Am Gaumen leichte Würze vollmundig und fruchtig, seidige Tannine und ein langer, würziger Abgang)

2022 **Pelofino IGT,** 0,75 l **42,00 €**

Cuveè Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon , Sangiovese & Syrah

Weingut Fattoria Le Pupille, Toskana/ Grosseto

(Im Geschmack fruchtig, rund und harmonisch, begeistert dieser junge toskanische Rotwein mit weichen, schmelzigen Tanninen und guter Struktur, im Abgang ist er frisch und ausgewogen lang)12

2020 **Nero d'Avola IGT** 0,75 l **39,90 €**

Weingut Morgant, Sicilia/ Grotte
(Rund und geschmeidig. Fruchtige Noten treffen auf salzige Mineralität, alles endet in einem harmonischen, langen Finish. Ein dunkler, dichter und beerenfruchtiger Wein)

2019 **Mongrana IGT,** 0,75 l **52,90 €**

Cuveé Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese
Weingut Querciabella, Toscana/ Greve in Chianti
(Noten von Tabak und Leder machen sich auch gleich bemerkbar, weichen dann aber gerne dem Duft von reifen Kirschen. Am Gaumen fein-fruchtig und frisch mit samtiger Textur)

2020 **Rosso dei Notri IGT,** 0,75 l **56,90 €**

Cuveé Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah
Weingut Tua Rita, Toscana/ Suvereto
(Von lebhafter rubinroter Farbe öffnet sich die Nase mit Aromen von roten Blumen und duftenden roten Früchten, mit pfeffrigen und pflanzlichen Noten. Am Gaumen Einzelposition ist er frisch, mit lebhaften, aber ausgewogenen Tanninen)

2021 **Benuara Terre Sicilia IGT,** 0,75 l **58,90 €**

Cuveé Nero dÁvola & Syrah
Weingut AZ. AGR. Cusumano, Sizilien (Ein wohlgeformter und stark personalisierter Rotwein, der über eine unglaubliche Konzentration verfügt. Aromenvielfalt nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, Gewürznelken und Vanille)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Einzelflaschen aus unserem Raritäten Weinkeller

Weißwein:

2017 **Pinot Gris Bruderthal Alsace Grand Cru** 0,75 l **128,00 €**
Domaine Neumeyer, Frankreich/ Elsass
(schöne Noten von Bienenwachs, unterstützt von einer feinen Mineralität)

2020 **Chardonnay „de la Reculée“** 0,75 l **130,00 €**
Domaine Pignier, Frankreich/ Jura
(Man merkt zuerst das Steinige, erst hinterher die Frucht: Flusskiesel, Äpfel und Birnen, Zitronenschalen, später dann Hefenoten wie Parmesanrinde und Brioche, aber kein merkliches Holz. Am Ende dann wieder Gestein und Kräuter. Diese Spezialabfüllung der Domaine Pignier ist von einer selection massale von Melon à queue rouge, einer Chardonnay-Sorte mit roten Stielen. Der Wein bleibt besonders lange im Fass auf der Hefe, was den großartigen Schmelz erklärt)

Marcvin du Jura, 0,75 l **135,00 €**
Chardonnay & Marc du Jura (Süßwein)
Domaine de La Tournelle, Frankreich/ Jura
(Unvergorener Chardonnay-Saft, gereift mit unseren sehr alten Trestern. Dieser bei 12 °C servierte Likörwein mit Aromen von Trockenfrüchten passt zu Aperitifs oder Schokoladendesserts)

2019 **Riesling Bruderthal Alsace Grand Cru** 0,75 l **135,00 €**
Domaine Neumeyer, Frankreich/ Elsass
(Florale Nuancen, zart nach Grapefruitzesten und Maracuja, auch weiße Tropenfrucht, mineralisch, einladendes Bukett, Muschelkalktouch. Saftig, elegante weiße Pfirsichfrucht, straffe mineralische Textur, zarter Blütenhonig, Limetten im Rückgeschmack, präzise und gut anhaftend)

2021 **Riesling Théo** 0,75 l **135,00 €**
Domaine Weinbach, Frankreich/ Elsass
(Von diesem Wein gehen subtile Aromen von weißen Blumen und Zitrusfrüchten aus. Am Gaumen zeigt er sich dicht, gut ausgeglichen und voller Frische (Zitronennoten). Das Finale ist langanhaltend und sehr frisch)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

2020 **Gewürztraminer, Les Treilles du Loup** 0,75 l **135,00 €**

Domaine Weinbach, Frankreich/ Elsass
(Schon mit dem ersten Schwenken und dem erstmaligen Hineinriechen offenbart der Gewürztraminer eine fesselnde Nase, welche mit exotischen Aromen wie etwas Litschi und reifer Melone aufwartet. Aber auch diverse reife Zitrusfrüchte, getrocknete Marillen und Pfirsiche sind hier zu finden. Sie sind mit einer superben, leichten Restsüße sowie einer großartigen Säure gepaart)

2018 **Savagnin** 0,75 l **180,00 €**

Domaine Pignier, Frankreich/ Jura
(Savagnin ist eine Traminer-Variante, aber ganz und gar eigenständig in ihrer Ausprägung. Strohgelb, knochentrocken, knackige Säure, sehr viel Walnuss, Hefe und auch erdige Noten sind die Koordinaten für diese provokante Rebsorte Wer sich diesem Wein öffnet, darf sich auf ein neues Geschmackslevel gefasst machen einen Duft nach reifen Walnüssen, kandierten Zitrusfrüchten – betörend frisch und fast salzig. Ein herrlich vielschichtiger Wein mit einer beeindruckenden Würze)

2020 **Chablis 1er Cru „Montée de Tonnerre“** 0,75 l **240,00 €**

Domaine William Fevre, Frankreich/ Burgund
(Mit einer geologischen Struktur, die den Grands Crus ähnelt, und einer hervorragenden Lage gilt dieses Terroir als eines der besten Premiers Crus. Der Wein ist sowohl voll als auch reichhaltig, kann aber auch seine mineralischen und blumigen Eigenschaften zeigen. Komplexes Bouquet mit blumigen und fruchtigen Aromen und intensiven mineralischen Noten. Strukturierter Gaumen in seiner Jugend, der subtiler und eleganter wird und reife Fruchtnoten entwickelt)

2014 **Vin Jaune 7 ans, Savagnin** 0,75 l **310,00€**

Domaine de La Tournelle, Frankreich/ Jura
(Dieser Vin Jaune ist das Ergebnis einer Selektion der besten, mit Savagnin gefüllten Barriques. Apfel, Fass, jodige Töne, eine delikate Flornote. Im Mund zeigt sich ein konzentrierter Wein, stoffig, kernig, reich im Gehalt mit leichter Viskosität im Hintergrund, dabei weinig im Charakter, mit kreidigen und geschmeidigen Abgangsnoten, intensiv taktil-mineralisch begleitet)

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Rotwein:

2020 **Primitivo “Rifugio” IGT** 0,75 l **75,00 €**

Weingut Conti Zecca, Italien/ Apulien
(Reinsortiger Primitivo, welcher sich in einem Rubinrot im Glas präsentiert. In der Nase feine Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Dieser Primitivo ist samtig und harmonisch mit einem gut strukturierten Körper)

2018 **Lodi Old Vine, Zinfandel** 0,75 l **89,00 €**

Weingut Ravenswood, USA/ Napa Valley
(Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem Central Valley, genauer aus Lodi, von uralten Stöcken, die nur mehr wenig Ertrag liefern, dadurch ist der Wein dafür umso konzentrierter. Dieser Zinfandel darf 18 Monate in französischen Fässern reifen. Der Old Vine hat ein sattes Rubinrot und erinnert mit seinen reifen Früchten und Gewürznoten an die Aromen der Vorweihnachtszeit. Reife Erdbeeren und Himbeeren aber auch Vanille, Lebkuchen und Nougat sind zu finden)

2020 **Poulsard “Vieilles Vignes”, Poulsard** 0,75 l **135,00 €**

Domaine Stéphane Tissot, Frankreich/ Jura
(Die Poulsard-Trauben für diesen Wein wachsen in schöner Südost-Ausrichtung. Die Lese erfolgt von Hand. Sie werden entrappt und in kegelstumpfförmigen Tanks fermentiert, bevor der Wein ein Jahr lang in demi-muids heranreift. Bei der Verkostung offenbart er eine große Vielfalt an Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Der saftige, knackige und energische Gaumen ist durch schöne Tannine strukturiert)

2020 **Trousseau des Corvées** 0,75 l **135,00 €**

Domaine de la Tournelle, Frankreich/ Arbois
(Mit Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen passt dieser Wein besonders gut zu Wild oder gekochtem rotem Fleisch. Es wird ausschließlich einheimische Hefe verwendet und der Saft durchläuft eine vollständige malolaktische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, bevor er in alte Eichenfässer umgefüllt wird, wo er 8 bis 18 Monate ruht. Der Wein wird ohne Filtration abgefüllt)

2015 **Cabernet Sauvignon** 0,75 l **380,00 €**

Chateau Montelena, USA/ Napa Valley
(Die Nase dieses Weins erinnert an das klassische Napa Valley, gefüllt mit saftigen Brombeeren, reichhaltigem Kakao und Cassis. Nach ein paar Augenblicken rücken getrocknete Kirschen und ein Hauch Tabak in den Fokus, zusammen mit einigen zarten Noten von frischen Veilchen. Dichte und Konzentration runden den Gaumen gut ab, da feinkörniges Tannin zwischen Schichten frischer Himbeere, Minze und Haselnuss verwoben ist)

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Alkoholfreie Getränke:

Gerolsteiner	0,25 l	4,00 €
Gerolsteiner medium/ still	0,75 l	8,90 €
Spezi[1,2,5]	0,2 l	3,90 €
Spezi[1,2,5]	0,5 l	5,80 €
A-Saft / O-Saft / Johannisbeersaft	0,2 l	4,50 €
A-Saft / O-Saft / Johannisbeerschorle	0,5 l	5,90 €
Cider alkoholfrei, Manufaktur Jörg Geiger	0,5 l	5,90 €

Biere:

Mittenwalder Pils	0,3 l	3,90 €
„Mutti´s Sonnenschein“, Helles Braumanufaktur Hertl	0,5 l	5,50 €
„Opa´s Liebling“, Kellerbier Braumanufaktur Hertl	0,5 l	5,60 €
„Papa´s Weißheit“, Weißbier Braumanufaktur Hertl	0,5 l	5,90 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Paulaner Helles Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Warme Getränke:

Lavazza Kaffee[1]		4,20 €
Lavazza Espresso[13]		3,80 €
Lavazza Espresso Macchiato[1,10]		3,90 €
Lavazza doppelter Espresso[13]		4,80 €
Lavazza doppelter Espresso Macchiato[13]		4,90 €
Lavazza Cappuchino[1,10]		4,90 €
Lavazza Milchkaffee[1,10]		4,90 €
Lavazza Latte Macchiato[1,10]		4,90 €

Tee:

Fragen Sie nach dem Angebot.	Kännchen	5,50 €