DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Neues aus dem Marktrestaurant

„Genießen wie die Hillejans“
Lieblingsprodukte für zu Hause. Schon in unserem neuen **Genuss-Shop** am Dekan Karl Platz 13 gestöbert?
Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag:
09:00–12:00 Uhr – 14:00 –17:00 Uhr
Samstag:
09:00–12:00 Uhr

Das Marktrestaurant öffnet wie folgt:
Küchenöffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag
Abends ab 18:30 Uhr
Freitag & Samstag:
Mittags von 12:00 Uhr – 13:30 Uhr
Unser Restaurant schließt um 23:00 Uhr.
Sonntag & Montag bleibt unser Restaurant geschlossen.
Tel.: 08823/ 9269595

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Wir wünschen Ihnen
vergnügliche & kulinarische Stunden bei uns.

Nancy & Andreas Hillejan
und das ganze Team vom Marktrestaurant

Jakob Züge
Fabian Werner
Florian Deifel
Josef Steinberger
Felix Wöhner

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Wirtshaus mal anders

„Simmentaler Rind & Topinambur“
Gelierte Shi-take Pilze/ Kartoffel Heuschaum/
Beeftatar/ Topinambur Eis **32,90 €**

******

„Surf & Turf“
In Nussbutter gegarte Bachforelle/ Kalbsbacke/
Weißbier-Beure-Blanc/ Schnittlauch **34,00 €**

******

„Pillekuchen“
gebackene Kartoffel/ Egerling/ Trüffel/ Blätterteig/ Kresse **36,90 €**

******

„Karwendel Reh”
Rosa gebratener Rehrücken/ Erdnuss/
Kräutersaitling/ Rote Beete **56,00 €**

******

„Duftreis & Mandarine“
Duftreiscreme/ eingelegte Mandarine/ Litschi **15,90 €**

******

„Nougat-Birnen-Portwein“
Nougatmousse/ Pralineneis/ Cassis/ Birnen **24,00 €**

Menü komplett Preis pro Person **159,00 €**
4 oder 5 Gang pro reduzierten Gang
berechnen wir 12,00 € weniger

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Wirtshaus mal anders vegetarisch

„Shi-take & Topinambur“
Gelierte Shi-take Pilze/ Kartoffel Heuschaum/
Zuckerrübe/ Topinambur Eis

„Rote Beete“
Rote Beete Knödel/ marinierte Beete/ Kren

„Sauerkraut & Kartoffel“
Gefüllter Wirsing/ Pfeffertraube/ Kartoffel

„Pillekuchen“
gebackene Kartoffel/ Egerling/ Trüffel/ Blätterteig/ Kresse

„Duftreis & Mandarine“
Duftreiscreme/ eingelegte Mandarine/ Litschi

„Nougat-Birnen-Portwein“
Nougatmousse/ Pralineneis/ Cassis/ Birnen

Menü komplett vegetarisch 150,00 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Weinreise

2016 „Riesling Laurentiuslay“ DAC
Schlossgut Liebieg, Mosel
0,1 l **9,90 €**

******

2022 „Macon Fuissè Blanc Le Haut de Fuissè”, Chardonnay
Domaine Vessigaud, Frankreich/ Burgund
0,1 l **10,90 €**

******

2021 „Ribolla Brda Classic”
Weingut Simcic, Slowenien/ Dubrovo
0,1 l **9,90 €**

******

2021 „Nebbiolo DOC“
Weingut Massolino, Italien/ Piemont
0,1 l **12,90 €**

******

2021 „Spätlese“, Chardonnay
Weingut Günther Triebaumer, Burgenland/ Rust
0,1 l **8,90 €**

******

2013 „Rivesaltes Momone“
Domaine Rivaton, Frankreich/ Languedoc- Rousillon
0,1 l **12,90 €**

******

Große Weinreise a 6 Gläser 59,00 €
Kleine Weinreise a 3 Gläser 32,00 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Wirtshausküche „Heimat“

„Rindertafelspitz vom Simmentaler Rind“
Gebackener Tafelspitz/ Biermayonaise/
Winterrettich/ Kren/ Sellerie-Crunch **33,90 €**

******

„Sauerkraut & Kartoffel“
Gefüllter Wirsing/ Pfeffertraube/ Kartoffel **32,90 €**

******

„Landgockel im Backhendl Style 2.0”
Brust vom Landgockel/ Bergkäse/ Honigschinken/
Nussbutter-Stampf/ Senfsaat **49,00 €**

******

„Germknödel“
geschmälzter Mohn-Germknödel/ Pflaume/
Vanillecreme/ Marzipaneis **24,00 €**

******

Menü komplett Preis pro Person 115,00 €

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Wirtshausküche „Klassik“

Bewährt aber immer wieder gut,
unsere Gerichte der ersten Stunde

„Andi`s Fischsuppe“
Sauce Rouille/ Mimolette/ Tomate/ Kartoffel **35,90 €**
Große Portion 48,90 €

******

„Werdenfelser Rind Zwiebelrostbratenstyle”
Filet vom Riegsee Weideochsen/ Bratkartoffelcreme/
gebackene Schwarzwurst **59,90 €**

******

„Bergbauernravioli“
Gefüllte Maultäschle vom Weiderind/ Röstzwiebelsud
Alm Käse/ Spinat **32,00 €**
Große Portion 36,00 €

******

„Wiener Schnitzel vom Kalb“
in Butterschmalz gebraten/Kartoffel-Kürbiskern Salat
Preiselbeeren **39,00 €**
Kleine Portion 33,00 €

******

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Naschwerk

„Nougat-Birnen-Portwein“
Nougatmousse/ Pralineneis/ Cassis/ Birnen **24,00 €**

******

„Germknödel“
geschmälzter Mohn-Germknödel/ Pflaume/
Vanillecreme/ Marzipaneis **24,00 €**

******

„Duftreis & Mandarine“
Duftreiscreme/ eingelegte Mandarine/ Litschi **15,90 €**

******

„Apfelradl“
Gebackener Apfel/ Süßholz-Roggeneis/Karamellcreme **24,00 €**

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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS