



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshaus mal anders vegetarisch

„Blumenkohl“

Alpine Frischkäsecreme/ Apfel/ Gurke/ Blumenkohl

„Endiviensalat“

Gedämpfter Endiviensalat/ braune Butter/ Blutorange/ Buchweizen

„Roscoff-Zwiebel“

Sandwich von der Roscoff-Zwiebel/ Nussbutterschaum/ Egerling/ Pilz Sud/ Petersilie

„Urkarotte“

Geschmorte Karotte/ Estragon/ Karottensud

„Rohmilcheis“

Rohmilcheis/ Strauben/ Erdbeeren/ Rhabarber

„Buchtel“

Glasierte Buchtel/ Waldheidelbeeren/ Vanilleeis

Menü komplett Preis pro Person 159,00 €

4 oder 5 Gang pro reduzierten Gang berechnen wir 12,00 € weniger



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshaus mal anders

„Kranzbachforelle“

Alpine Frischkäsecreme/ Forelle/ Kaviar/ Apfel/ Gurke/ Blumenkohl

„Nordseekrabbe“

Büsumer Krabbe/ gedämpfter Endiviensalat/ braune Butter/ Blutorange/
Buchweizen/ Bärlauch Kapern

„Skrei“

Gebratener Skrei/ Nussbutterschaum/ Egerling/ Pilz Sud/ Petersilie/ Roscoff Zwiebel

„Bayrische Ente“

Rosa gebratene Entenbrust/ Gewürzkruste/ Urkarotte/ Honig-Limonen-Jus

„Rohmilcheis“

Rohmilcheis/ Strauben/ Erdbeeren/ Rhabarber

„Buchtel“

Glasierte Buchtel/ Waldheidelbeeren/ Vanilleeis

Menü komplett Preis pro Person 159,00 €

4 oder 5 Gang pro reduzierten Gang berechnen wir 12,00 € weniger



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Alkoholfreie Begleitung

„Grüner Garten“
Apfel/ Gurke/ Dill
Homemade

„Zitrus & Korn“
Blutorange/ Gerste
Homemade

„Waldessenz“
Steinpilz/ Petersilie/ Haselnuss
Homemade

„Rauch & Wurzel“
Karotte/ Ingwer/ Lapsang- Souchong- Tee
Homemade

„Blüte & Frucht“
Rhabarber/ Hibiskus/ Erdbeere
Homemade

„Blaue Beere“
Heidelbeere/ Vanille
Homemade

Große alkoholfreie Begleitung à 6 Gläser 42,00 €

Kleine alkoholfreie Begleitung à 3 Gläser 29,00 €



DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Weinreise

2022 „Fehérburgundi“

Weißburgunder

Weingut Weninger Pincszet, Ungarn/ Sopron

2023 „Vieilles Vignes Entre- deux- Mers“

Cuveé Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

Château Sainte- Marie, Frankreich/ Bordeaux

203 „Le Blanc“

Cuveé Garnacha Blanca, Malvasia, Viura

Weingut Olivier Rivière, Spanien/ Rioja

„1251 Blaufränkisch“

Weingut Burg Ravensburg, Baden/ Sulzfeld

2015 „Pinot Gris“

Selection de Grains Nobles

Weingut Hubert Reyser, Frankreich/ Elsass

„Muscato“

Weingut Günther Triebaumer, Rust

Große Weinreise à 6 Gläser 62,00 €

Kleine Weinreise (ohne Süßwein) à 3 Gläser 35,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Echte Werte, Echte Zutaten, Echte Begegnungen

Willkommen bei uns, wo kulinarische Traditionen auf herzliche Gastfreundschaft treffen.

Unsere Philosophie ist einfach: Gutes miteinander teilen.

Bei uns kommen Menschen zusammen, um gemeinsam zu genießen und
echte Verbindungen zu knüpfen.

Unser Menü ist eine Hommage an regionales Soulfood,

dass seit über 15 Jahren unsere kulinarische DNA prägt.

Freuen Sie sich auf Klassiker wie Andi's Fischeintopf, Maultaschen, Zwiebelrostbraten,

Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn.

Diese Gerichte werden mit Liebe zubereitet und in Schalen, Schüsseln und auf Platten
serviert, um das Teilen und den Austausch zu fördern.

Erleben Sie bei uns echte Werte und echte Zutaten, die zu echten Begegnungen führen.

Kommen Sie vorbei und werden Sie Teil unserer kulinarischen Familie.

Hinweis zum Menü

Unser Sharing-Menü wird ausschließlich tischweise angeboten und ist als
gemeinsames Genusserlebnis konzipiert.

Bitte beachte, dass wir bei diesem Menü keine individuellen Anpassungen
vornehmen können.

Aus organisatorischen und kulinarischen Gründen kann leider nicht auf spezielle

Ernährungsformen wie vegetarisch, vegan oder Allergien/Unverträglichkeiten

Rücksicht genommen werden.

Wir danken für dein Verständnis!



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

in Menü zum Teilen – wie ein gutes Gespräch.

Vorspeisen – wähle 3 gleiche Vorspeisen oder alle 6 zum Teilen

„Ceviche von der „Seeforelle“

Brauner Butter/ Ponzu/ Beurre Blanc/ Kohlrabi

„Bauernsalat“

geschmorter Endiviensalat/ Tuna/ Zitrusfrucht

„Tris“

Rote Beete Knödel/ Schlutzkrapfen

Kaaspressknödel/ braune Butter

„Bärlauchschaumsuppe“

Schnittlauch

„Roscoff-Zwiebel“

Sandwich von der Roscoff-Zwiebel

„Pate en Crouté“

Sellerie & Aprikose

Wählen Sie jeder einen Hauptgang

„Wiener Schnitzel vom Kalb“

In Butterschmalz gebraten • Kartoffel-Kürbiskernsalat • Preiselbeeren

„Knuspriges Entenconfit“

Honig-Limonen-Jus • Süßkartoffel • Falafel

„Andi's Tom Kha Gai“

Süß & Salzwasserfische • Dim Sum • Salikorn • Zitronengras

Lime Blätter • Shi-take

Dessert zum Abschluss

„Heiße Liebe“

Himbeersorbet • Vanille-Cremaux

Preis pro Person 3- Gang 85,00 €

Preis pro Person 4- Gang 105,00 €