



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshaus mal anders vegetarisch

„Honigtomate & Wassermelone“

Basilikumsorbet/ Burrata-Crème/ gedörrte Melone & Tomate

„Gazpacho Andaluz“

Jalapeño-Schaum / Gurke/ Röstbrot

„Avocado & Paprika“

Gegrillte Avocado/ Paprika-Chutney/ Piment d ' Espelette-Sauce/ schwarzer Knoblauch
Couscous/ Feta

„Pfifferlinge“

Pfifferlings-Raviolo/ Ricotta/ Erbse

„Alpine Mule“

Minze/ Münchner Rum/ Limonen-Sorbet

„Sauerampfer & Himbeeren“

Sauerampfer Eis/ weiße Schokolade/ Pistazie/ Himbeeren

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

„Honigtomate & Wassermelone“

Basilikumsorbet/ Burrata-Crème/ gedörrte Melone & Tomate

„Saibling“

Lauwarm pochierter Saibling/ Erbse/ Heumilch-Krusteln/ Weißbier-Holunder- Beure Blanc
Radischen

„Garnele“

Gegrillte Avocado/ Paprika-Chutney/ Piment d ' Espelette -Sauce/ schwarzer Knoblauch
Couscous

„Rehrücken“

Rosa gebratener Rehrücken/ Sellerie/ Spitzkohl/ Pfifferlinge/ Purple Curry

„Alpine Mule“

Minze/ Münchner Rum/ Limonen Sorbet

„Sauerampfer & Himbeeren“

Sauerampfer Eis/ weiße Schokolade/ Pistazie/ Himbeeren

Menü komplett Preis pro Person 159,00 €

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



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Alkoholfreie Begleitung „Vom Garten zur Alm“

„Garten“

Sencha Tee/ Wassermelone/ Tomate/ Basilikum

„Wiese“

Alkoholfreies Weißbier/ Holunderblüten- Kombucha/ Erbse

„Feld“

Paprika/ Mais/ Knoblauch

„Wald“

Assam Tee/ Fichte/ Steinpilz/ fermentierter Johannisbeeressig

„Alm“

Limette/ Zirbe/ Minze/ Ingwer

„Beerenhang“

Sauerampfer/ Pistazienmilch/ Himbeeressenz

Große alkoholfreie Begleitung à 6 Gläser 48,00 €

Kleine alkoholfreie Begleitung à 3 Gläser 29,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Weinreise

2025 „Gelber Muskateller“

Weingut Trummer, Südsteiermark

2024 „Chardonnay Ried Gebling“

Weingut Vitikultur Moser, Niederösterreich

2023 „Pouilly Fumé La Moynerie“

Weingut Michael Redde, Loire

2023 „Mimuèt Pinot Noir“

Weingut Alois Lageder, Südtirol

„White Port Blend“

Grahams, Porto

2024 „Juffer Spätlese“

Weingut Fritz Haag, Mosel

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

„Honigtomate & Wassermelone“

Burrata-Crème/ gedörrte Melone & Tomate

„Tris“

Rote Beete Knödel/ Schlutzkrapfen

Kaaspressknödel/ braune Butter

„Gazpacho Andaluz“

Jalapeño-Schaum / Gurke/ Röstbrot

„Tacco vom OX“

Tatar vom Riegsee Ochsen

„Garnele“

gegrillte Garnele mit Cous Cous Salat

Wählen Sie jeder einen Hauptgang

„Wiener Schnitzel vom Kalb“

In Butterschmalz gebraten • Kartoffel-Kürbiskernsalat • Preiselbeeren

„Riegsee OX“

Filet vom Weide OX • Bratkartoffelcreme • Spitzkraut

„Andi's Tom Kha Gai“

Süß & Salzwasserfische • Dim Sum • Salikorn • Zitronengras

Lime Blätter • Shi-take

Dessert zum Abschluss

„Marillen“

Geschmelzter Marillenknödel • Vanille • Marillensorbet

Preis pro Person 3- Gang 85,00 €

Preis pro Person 4- Gang 105,00 €