DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Wirtshaus mal anders vegetarisch

„Erdäpfel“
Erdäpfelschaum/ Dottercreme/ geräucherte Creme Frâiche

„Pfifferlinge“
Pfifferlings-Raviolo/ Ricotta/ Erbse/ Weißbier-Holunder Beure Blanc

„Chicorée“
Geschmorter Chicorée/ Topinambur/ Apfel/ geräucherte Butter/ Bergamotte/ Bohnen

„Kastanien & Herbstrüffel”
Kastanien-Gnocchi/ Sherry Schaum/ braune Buttercreme / Herbsttrüffel/ Rosenkohl

„Joghurt & Heu“
Bergheueis/ Joghurt/ Haselnuss/ Johannisbeeren

„Zwetschge & weiße Schokolade“
Zwetschgen Eis/ Pistazien-Gateau/ Yuzu/ Sake-Sud

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

„Erdäpfel“
Erdäpfelschaum/ Dottercreme/ Kaviar

„Seeforelle“
Lauwarm pochierte Seeforelle/ Kopfsalat/ Hühnerhaut-Beure Blanc
Bärlauch Kapern/ Jalapeño

„Calamari“
Topinambur/ Apfel/ geräucherte Butter/ Bergamotte/ Bohnen

„Weide OX”
Rosa gebratenes Filet vom Weide OX / Mais/ Schwarzer Knoblauch/ Bun

„Joghurt & Heu“
Bergheueis/ Joghurt/ Haselnuss/ Johannisbeeren

„Zwetschge & weiße Schokolade“
Zwetschgen Eis/ Pistazien-Gateau/ Yuzu/ Sake-Sud

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

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Alkoholfreie Begleitung „Alpine Genussreise”

„Röstaroma & Erde“
Senchatee/ gerösteter Roggen/ Sanddorn/ Verjus

******

„Garten & Kräuter“
Dill/ grüner Apfel/ Gurke/ Pfefferblatt

******

„Wurzel & Zitrus“
Topinambur/ Apfel/ Fenchel/ Bergamotte

******

„Nachtfrucht & Röstaroma“
gerösteter Mais/ schwarze Johannisbeere/ Kaffee- Blüte

******

„Wiese & Milch”
Stachelbeere/ Hafer/ Haselnuss

******

„Frucht & Röstung”
Zwetschge/ Yuzu/ gerösteter Reispunsch

Große alkoholfreie Begleitung à 6 Gläser 48,00 €
Kleine alkoholfreie Begleitung à 3 Gläser 29,00 €

DAS MARKTRESTAURANT
Mittenwald

Weinreise

2023 „Chardonnay Reserve“
Weingut Heitlinger, Kraichgau- Baden/ Östringen- Tiefenbach

******

2023 „Bis- Lacco“, Cuveé Cortese, Roero Arneis
Weingut Valfaccenda, Italien/ Piemont

******

2021 „Grauer Burgunder, Winzenheimer Berg“
Weingut Poss, Nahe/ Windesheim

******

2015 „Hernicus“,Cesanese d` Affile
Weingut Coletti Conti, Italien/ Lazio

******

„Cremé de Cassis“
Domaine Hagmeyer/ Elsass

******

2022 „Sauternes“
Château Chante L` Oiseau, Frankreich/ Bordeaux

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/ Beure Blanc/ Kohlrabi

„Pfifferlings-Ricotta-Ravioli“
Erbsencreme/ eingelegte Pfifferlinge

„Schlemmerschnitte vom OX“
Tatar vom Riegsee Ochsen

„Erdäpfel“
gebackener Erdapfel / Maisschaum/ Knoblauch

„Kürbisschaumsuppe“
Kürbiskerne / Kernöl

„Garnele“
gegrillte Garnele/ Paprikasud/ Salatherzen

Wählen Sie jeder einen Hauptgang

„Wiener Schnitzel vom Kalb“
In Butterschmalz gebraten • Kartoffel-Kürbiskernsalat • Preiselbeeren

„Kalbsbackerl“
geschmorte Kalbsbacke • Selleriecreme• Balsamicozwiebel

„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 €