



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Neues aus dem Marktrestaurant

Neues aus dem Marktrestaurant

Neu Menü Leger

Zeitgemäße Wirthausküche, Neu, modern & leicht interpretiert – jede Woche Neu

3 Gang Überraschungsmenü

Incl. 1 Glas Wein, Mineralwasser & Espresso

(Wein aus Kollektion Lieblingsstoff)

Jeden Mittwoch & Donnerstag ab 18:30 Uhr

(ausgenommen bei Sonderveranstaltungen & Feiertage)

Reservierung erforderlich unter dem Codewort „Leger“

Preis pro Person 95,00 €

Duft des Südens

Traditionelle französische Fischsuppe in 2 Gängen serviert.

1. Gang: sämige Boullion, Röstbrot, Knoblauchsauce,

Mimolette, eingemachte Tomate

2. Gang: Die Fische, Wurzelgemüse, Kartoffeln, grüner Salat

Limitierte Plätze/ **Reservierung erforderlich**

Preis pro Person 85,00 €

Termine: 27.09.2024

19.10.2024 Kirchweih

Das liebe Federvieh, traditionelles Menü zur Kirchweih rund um das Thema Gans

Reservierung erforderlich

Preis pro Person Menü 4 Gang 120,00 €

Freitag, der 06. Dezember 2024

Save the Date Trüffel Dinner

Beginn 18:30 Uhr

Reservierung erforderlich

Infos folgen



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

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

**Wir wünschen Ihnen
vergnüglihe & kulinarische Stunden bei uns.**

**Nancy & Andreas Hillejan
und das ganze Team vom Marktrestaurant**

**Jakob Züge
Florian Deifel
Adrian Novotny
Magdalena Mayer
Katja Kriner
Abel Hable**



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshaus mal anders

„Honigtomate & Burrata“

Gedörrte Tomate/ Burrata Eis/ Basilikum/ Salzzitrone/ Röstbrot/
Sauce Vierge/ Tomatenwasser **34,90 €**
Wahlweise mit 1 Stück Kristallgarnele in Kräuter-Öl confiert **8,00 €**

„Blumenkohl“

Blumenkohl Tempura/ Paprikacreme mit Aji Amarillo/ Kokos/
Currynage/ Schwarzer Knoblauch **36,00 €**

„Kranzbachforelle“

gefüllte Forelle/ Rauchforellen-Brandade/ Limone/ Gulaschsud **38,90 €**

„Kalb“

Rosa gebratener Kalbsrücken/ Teriyaki Sud/ Saubohne/ Ei **59,00 €**

„Stachelbeere & Landmilch“

Geeister Stachelbeersud/ Milchmädcheneis **15,90 €**

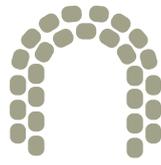
„Zwetschge & Haselnuss“

Zwetschgen Curd/ Molke-Wacholdersud/ Zwetschgenknödel/
Haselnusscreme **24,00 €**

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 vegetarisch

„Honigtomate & Burrata“

Gedörrte Tomate/ Burrata Eis/ Basilikum/ Salzzitrone/ Röstbrot/ Sauce Vierge/ Tomatenwasser

„Bauernsalat“

Salatherz/ Harrisasauce/ Roskoffzwiebel/ Joghurt/ Gurke

„Blumenkohl“

Blumenkohl Tempura/ Paprikacreme mit Aji Amarillo/ Kokos/ Currynage

„Pfifferlings Risotto“

lackierter Tofu / Teriyaki Sud / Ei

„Stachelbeere & Landmilch“

Geeister Stachelbeersud/ Milchmädcheneis

„Zwetschge & Haselnuss“

Zwetschgen Curd/ Molke-Wacholdersud/ Zwetschgenknödel/ Haselnuss-creme

Menü komplett vegetarisch 159,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Weinreise

2022 „Posip“

Weingut Jovanov, Kroatien/ Dalmatien

0,1 l

11,90 €

2019 „Mâcon Villages“ Chardonnay

Weingut Jean- Pierre Michel, Frankreich/ Burgund Clessé

0,1 l

10,90 €

2021 „Hárselevelü Rany“

Weingut Sanzon, Ungarn/ Erdöbénye

0,1l

11,90 €

2019 „Lagar de Baixo“ DOC

Weingut Quinta de Baixo, Portugal/ Cordinha

0,1 l

9,90 €

2018 „Beerenauslese“, Riesling

Weingut Markus Huber, Niederösterreich/ Traisental

0,1 l

10,90 €

2019 „Red Roses“ Beerenauslese

Weingut Kracher, Burgenland/ Illmitz

0,1 l

10,90 €

Große Weinreise a 6 Gläser 59,00 €

Kleine Weinreise a 3 Gläser 32,00 €

Gerne bieten wir Ihnen auch eine große oder kleine alkoholfreie Getränke
Begleitung an.



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshausküche „Heimat“

„Bauernsalat“

Salatherz/ Harrisasauce/ Roskoffzwiebel/ Joghurt/ Gurke **34,90 €**

„Andi´s Backfisch“

Gebackene Goldforelle/ Wassermelone/ Wasabi **34,90 €**

„Duroc-Schwein“

Geschmorte Backe/ Milch-Gnocchis/ Artischocken/
Honigtomate Chimi-Churi **49,00 €**

„Herzkirsche & Wildkräuter“

Topfenknödel/ eingelegte Kirsche/ Wiesenkräutersorbet **24,00 €**

Menü komplett Preis pro Person 115,00 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Wirtshausküche „Klassik“

Bewährt aber immer wieder gut,
unsere Gerichte der ersten Stunde

„Andi`s Fischsuppe“

Sauce Rouille/ Mimolette/ Tomate/ mariniertes Fenchel 35,90 €

Große Portion 48,90 €

„Riegseer Weide Ochse“

Rosa gebratenes Filet/ Rote Beete/ Pumpernickel/ Kren-Gnocchi 59,00 €

„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 €



DAS MARKTRESTAURANT

Mittenwald

Naschwerk

„Zwetschge & Haselnuss“
Zwetschgen Curd/ Molke-Wacholdersud/ Zwetschgenknödel/
Haselnusscreme 24,00 €

„Soufflierter Kaiserschmarrn“
Schmand Soufflé/ Vanillerahmeis/ Apfel
(Zubereitungszeit ca. 20 min.) 24,00 €

„Stachelbeere & Landmilch“
Geeister Stachelbeersud/ Milchmädcheneis 15,90 €

„Herzkirsche & Wildkräuter“
Topfenknödel/ eingelegte Kirsche/ Wiesenkräutersorbet 24,00 €

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