

**Menüvorschläge
Dezember
2016**



**Marktwirt
Heiliggeiststr.2
80331 München
Tel. 089 23 24 11 33
Fax 089 24 20 58 86
www.marktwirt.com
info@marktwirt.com**

***Zum Auftakt empfehlen wir unseren Glühweinempfang
bei weihnachtlicher Stimmung im Freien mit heißen Maronis
p.P. € 5,80***

Menü 1

Bayrische Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

*

**Zweierlei vom Spanferkel in Dunkelbiersauce,
karamellisierten Bayrischkraut und Tiroler Speckknödel**

oder

**Filet vom Flusszander auf cremigem Lauch-Linsengemüse,
geschmorten Babytomaten und leichter Senf-Feigensauce**

*

Geeister Kaiserschmarrn auf Zimtzwetschgen und Tannenhonig

€ 35

Menü 2

**Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing, Gewürzcroustons
Winterbirne und ausgelassenem Bauernspeck**

*

**Bauernente portionsweise im Reindl serviert mit Gewürzblaukraut,
gefüllten Kartoffelknödel und winterlichen Bratpfel**

*

**Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillekipferterrine
und eingelegten Rumfrüchten**

€ 36

Menü 3

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit weihnachtlichen
Ingwer-Dörrobststrudel**

*

**Gefüllte Perlhuhnbrust mit Pastinakenpüree
Rotwein-Baslamicoreduktion und schwarzer Walnußsauce**

oder

**Krautwickerl vom Überläufer (junges Wildschwein) mit
Petersilienwurzelcreme und Granatapfel-Speckjus**

*

Nougat-Creme Brûlée mit kandierten Gewürzorange

€ 37



Menü 4

Entenconsome mit Pistaziennockerl und Gemüseperlen

*

**Sauerbraten vom Hirschkalb mit Wacholdersauce, Kürbis-Wirsinggemüse
und Preiselbeerpfirsich**

oder

**Gebratener Wildlachs mit Kräuter-Pinienkernkruste auf Ratatouille,
Erbsenpüree und Veltlinerschaum**

*

Lebkuchenmousse mit Dörrobstkompott und Spekulatiuscrumble

€ 38

Menü 5

**Hausgemachte Wildentensülze mit Erdfrüchten,
Rosenkohl-Feigensalat und Sauce Cumberland**

*

Pastinakencremesuppe mit kleinen Rehpfanzerl und Steinpilzöl

*

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Kürbis-Birnenpüree
Trüffeljus und karamellisierten Portweinschalotten**

oder

**Pochierte Saiblingsnockerl im Apfel- Meerrettichschaum
Wildreis und angemachten Babyspinat**

*

**Warmes Spekulatiustörtchen mit Bratapfelgrütze
und Zimt-Vanilleeis**

€ 42

Menü 6

**Gebratene Jakobsmuschel auf warmer Blumenkohlcreme
Limettenöl und gebackenen Karpernapfel**

*

Maronen-Orangensamtsuppe mit beschwipster Glühweifeige

*

**Rücken vom Salzwiesenlamm auf Ratatouillegemüse,
Ziegenkäsepolenta und Thymianjus**

oder

**Am Stück gebratenes Rinderfilet auf roten Zwiebelkraut,
Kräuterjus und Kartoffel-Kürbisstrudel**

*

Weihnachtlicher Dessertteller „Suprise“

€ 52

Menü 7

Gänselebermousse mit Brioche und Süssweingelee

*

Wildessenz mit gebackenen Preiselbeerkrapfen

*

**Seeteufelfilet auf Safranrisotto, Krustentierschaum
und gebackenen grünen Spargel**

oder

**Duett von Hirschkalbsrücken und Rehrücken auf Sellerie-Morchelpüree
Cassisjus und Rotweibirne**

*

Topfenschmarrn mit dreierlei Kompott

€ 55



Menü 8 (vegetarisch)

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit weihnachtlichen
Ingwer-Dörrobststrudel**

*

**Spinatravioli mit brauner Butter und Parmesan und
gebratenen Waldpilzen**

*

Dessert gleich

€ 30

Liebe Gäste !

**Bitte entscheiden Sie sich für ein Menü (Vegetarier ausgenommen)
Sie haben natürlich die Möglichkeit sich aus den Vorschlägen ein Menü
Ihrer Wahl zusammenzustellen.**

**Wir bieten Ihnen, nach Terminabsprache, auch die Möglichkeit
eine Menübesprechung mit Weinverkostung in unseren Haus an.
Gerne senden wir Ihnen auch vorab unsere Weinkarte zu.**

**Wir empfehlen Tischweine im Vorfeld zu wählen.
Gerne beraten wir Sie bei der passenden Weinbegleitung.**

**Gerne decken wir Ihre Tafel mit dreierlei Aufstrich
und Brotauswahl ein. Pro Person € 2,50**

**Für Gäste mit Unverträglichkeit und Allergien kochen wir entsprechende Alternativen
oder ändern das Gericht passend ab.**

**Bitte verlangen Sie bei einer Reservierung eine schriftliche Bestätigung.
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

Ihr Team vom Marktwirt

Marktwirt

Heiliggeiststr.2

80331 München

Tel. 089 23 24 11 33

Fax 089 24 20 58 86

www.marktwirt.com

info@marktwirt.com

