

  
**MARKTWIRT**  
RESTAURANT  
CATERING



## Menüvorschläge

### Herbst

*Gültig von September bis November*

Marktwirt  
Heiligeiststr.2 – 80331 München  
Tel. 089 23241133 – [www.marktwirt.com](http://www.marktwirt.com)  
[info@marktwirt.com](mailto:info@marktwirt.com)

### **Menü 1**

Bayerische Festtagssuppe mit dreierlei Einlage  
Wurzelkraut und frischen Schnittlauch

\*

Kross gebratener Zander auf Erbsenpüree  
gegrillten Waldpilzen und Petersilienbutter  
oder

Glacierte Kalbshaxenscheiben mit leichter Majoransauce,  
Marktgemüse und Breznknödelscheiben

\*

Topfen-Mohnknödel mit Mohnbutter und Beerenkompott

€ 35

### **Menü 2**

Feldsalat mit Dressing vom Bavaria Blue  
mit Speckkrusteln und Walnusscroutons

\*

Hofente im Reindl serviert mit Gewürzblaukraut,  
Kartoffelknödel und glacierten Kürbis

\*

Weißbier-Tiramisu mit Beerenkompott  
und süßen Pumpernickel

€ 36

### **Menü 3**

Schaumsüppchen von Hokkaido und Herbstbirne  
mit Ingwercroutons und Mandelöl

\*

Hirschkalbsbraten aus bayerischer Jagd mit Semmelknödel  
Speckrahmwirsing und sautierten Pfifferlingen  
oder

Gebratenes Saiblingsfilet auf Pinienkern-Spinatgemüse,  
Meerrettichschaum und neuen Kartoffeln

\*

Kürbiskern-Mascarpone auf Zwetschgenröster und  
Buchweizenhippen

€ 38

#### Menü 4

Sülze von Kalbszunge und marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz  
auf Salatspitzen und Avocado-Merrettichmousse

\*

Zweierlei vom Spanferkel in Dunkelbiersauce  
Krautfleckerl und Tiroler Speckknödel

oder

Gefüllte Perlhuhnbrust auf cremiger Kräuterpolenta  
mit Schmortomaten und Pfifferlingen

\*

Bayrisch Creme mit Rumtopf

€ 38

#### Menü 5

Knödelcarpaccio mit gebratenen Herbstpilzen,  
Trevisiano und Kräuterdip

\*

Entenconsommé mit Wurzelstreifen und Maronnenockerl

\*

Milchkalbsrücken am Stück gebraten  
auf roten Schalottenkraut und Selleriepüree

oder

St. Petersfischfilet auf Bortschgemüse, Limettenschaum  
und Kartoffel-Lauchkuchen

\*

Ricottamousse mit Apfel-Birnengrütze  
Schokogitter und Minzpesto

€ 45

#### Menü 6

Terrine von Spanferkelhaxen und Frühlingszwiebeln  
mit Meerrettichschaum und Salatspitzen

\*

Kräuterrahmsüppchen mit pochierten Landei

\*

Gratinierter Lammrücken auf Bohnengemüse mit  
geschmorten Perlzwiebeln und Kartoffelspieß

oder

Lachsfilet auf Zucchini-Tomatengemüse,  
Tagliatelle und Ruccolaschaum

\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen an Vanilleparfait  
und Quitten-Birnenkompott

€ 49

### Alternative vegetarisches Hauptgerichte

Kürbis-Ricottaravioli mit Almbutter, angemachten Feldsalat und geriebenen Bergkäse

€ 18

Dreierlei Knödel von Spinat, Bergkäse und Rote Bete  
Auf Kräutercreme und gebratenen Pfifferlingen

€ 18

#### **Liebe Gäste !**

Bitte entscheiden Sie sich für **ein** Menü ( Vegetarier ausgenommen )  
Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.

Sie haben natürlich die Möglichkeit sich aus den Vorschlägen **ein** Menü  
Ihrer Wahl zusammenzustellen.

Gerne senden wir Ihnen auch unsere Weinkarte zu.

Wir bieten Ihnen, nach Terminabsprache, auch die Möglichkeit  
eine Menübesprechung mit Weinverkostung in unseren Haus an.

Zudem möchten wir Sie bitten, wem möglich, Rechnungen  
**nicht** mit Kreditkarten zu begleichen.  
Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu.

Zum bieten wir Ihnen zu Ihrem Aperitif  
kleine Schmankerl aus der Küche an.

Menükarten bitte vorbestellen!

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 23241133 – [www.marktwirt.com](http://www.marktwirt.com)  
[info@marktwirt.com](mailto:info@marktwirt.com)