



Menüvorschläge
Winter 2018

Gültig von Januar bis März

Marktwirt
Heiliggeiststr.2 – 80331 München
Tel. 089 23241133 – www.marktwirt.com
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-Meerrettichmousse

*

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 Pilzen,
Trevisiano und Kräuterdip

*

Entenconsommé mit Wurzelstreifen und Pistaziennockerl

*

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

€ 47

Alternative vegetarisches Hauptgerichte

Kürbis-Ricottaravioli mit Almbutter, angemachten Feldsalat und
geriebenen Bergkäse

€ 18

Dreierlei Knödel von Spinat, Bergkäse und Rote Ronen,
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
info@marktwirt.com