

**Menüvorschläge  
Dezember  
2017**



**Marktwirt  
Heiliggeiststr.2  
80331 München  
Tel. 089 23 24 11 33  
Fax 089 24 20 58 86  
[www.marktwirt.com](http://www.marktwirt.com)  
[info@marktwirt.com](mailto: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 Rehpflanzerl 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](http://www.marktwirt.com)  
[info@marktwirt.com](mailto:info@marktwirt.com)**

