



**Menüvorschläge**  
**Winter 2018**

*Gültig von Januar bis März*

**Marktwirt**  
**Heiliggeiststr.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**

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