

## ZUM ALTEN MARKT - Menüvorschläge - 2017

### *Das Bayrische 35,00 €*

GÄRTNERFELDSALAT mit Radieserl, Brez'n Chips, Obatzda und Senfdressing  
OBERBAYRISCHE OCHSENKRAFTBRÜHE mit Maultaschen  
SCHWEINELENDENMEDAILLIONS „Münchner Art“ in der Senf- Meerrettichkruste  
mit Dunkelbiersauce auf Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

#### oder

Saftige FISCH-PFLANZERL, kross gebraten mit Dill-Sauerrahm auf warmen  
Kartoffel-Rucola Salat  
im Weckglas'! OMA'S GRIESSFLAMMERIE mit Rumbiskuit, gerösteten Mandeln  
und Marillensauce

### *Das Leichte 38,00 €*

Rosa gesottenes RINDERMAISERL (Roastbeef) mit Kartoffeltaler und Kürbiskernöl  
CHAMPIGNON-RIESLING SUPPE mit Petersilien-Pesto  
MAISPOULARDENBRÜSTCHEN mit Thymian gebraten auf grüner Pfeffersauce  
mit Marktgemüse und Kartoffelpüree

#### oder

Gebratenes SAIBLINGSFILET mit Rosmarin-Tomatenbutter  
auf gegrillten Fenchelgemüse und Nusskartoffeln  
GRATINierter TOPFENPALATSCHINKEN mit Mandel-Karamell Eis

### *Das Festliche 42,00 €*

LACHSTATAR mit Rucola, Schalotten und Olivenöl dazu Kartoffelrösti und Salatbukett  
Getrüffelte KRÄUT'LSUPPE mit Buttercroutons  
ROSA OCHSENLENDE mit rotem Zwiebelconfit auf grünen Bohnen und Kartoffelgratin

#### oder

ZANDERFILET in der Kartoffelkruste auf Flusskrebssauce  
mit Blattspinat und Nusskartoffeln  
Festliche DESSERTVARIATION a la Alter Markt

### *Vegetarisch*

Abgebräunte KARTOFFELNOCKEN mit Pilzen, Lauchzwiebeln, Bergkäse und Kürbiskernöl

### *Allergien*

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

\*\*\*

### *Kleine Bedienungsanleitung*

Im Menüpreis inbegriffen sind Gedeck mit Brot und Butter.

Das Hauptgericht zwischen Fleisch, Fisch oder vegetarisch kann hier im Restaurant gewählt werden.

### *Eine wichtige Bitte!*

Da wir platzmäßig sehr begrenzt sind, bitten wir Sie, uns am Tag Ihrer Reservierung bis mittags 12 Uhr die Personenzahl mitzuteilen, die wir dann auch verbindlich in Rechnung stellen!