

ZUM ALTEN MARKT - Menüvorschläge – 2019/1

Der bayrische Watzmann 38,00 €

GÄRTNER-SALATE mit Radieserl, Brez'nperlen, Obatzda-Dressing
GELBE RÜBENSUPPE mit geriebenem Meerrettich
WIRTSTELLER mit Schweinefilet, Pflanze, Würst'l, Speck, Senf, auf Sauerkraut und Nusskartoffeln
oder
LEICHTE LACHSFORELLEN-NOCKERL mit Riesling-Dillsauce auf Blattspinat und Basmatireis
OMA'S GRIESSFLAMMERIE mit Rumbiskuit, gerösteten Mandeln und Marillenröster

Der leichte Wendelstein 42,00 €

RINDERMAISERL (Roastbeef) rosa gesotten auf Feldsalat und Kürbiskernöl
RINDERKRAFTBRÜHE mit Madeira-Gemüse und Maultaschen
BRÜSTCHEN von der MAISPOULARDE mit Thymian gebraten auf grüner Pfeffersauce mit Marktgemüse und Kartoffelpüree
oder
Kross gebratenes ZANDERFILET auf Rahmsauerkraut mit Kapern und Nusskartoffeln
GRATINierter TOPFENPALATSCHINKEN mit Walnußeis

Die stolze Zugspitze 45,00 €

Feines LACHSTATAR mit Schalotten und Olivenöl, Kartoffelrösti und Salatbukett
SAUERAMPFERSUPPE mit Buttercroutons
ROSA OCHSENLENDE vom Allgäuer Rind, auf grünen Bohnen und Kartoffelgratin
oder
FILET VOM SEEN-SAIBLING in der Kartoffelkruste mit Rosmarin-Tomatenbutter und gegrilltem Fenchelgemüse
Festliche DESSERTVARIATION a la Alter Markt

Vegetarisch

SCHWAMMERL-STRUDEL im Blätterteig auf Gartengemüse und Petersilien-Olivenölpesto

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!

Allergien

Sollten Sie gewisse Lebensmittel nicht essen dürfen/vertragen/oder mögen, beraten wir Sie gerne mit einer geeigneten Alternative.