

für vorneweg empfehlen wir...

- MARKTSPIEL MAKI** € 9,60
mit frischem und eingelegtem Mangold gefüllt, vollendet mit Sesam und aromatischer Avocadocreme, zum Dippen servieren wir Soja-Lauch Soße
- HÜHNERSTREIFEN VOM GRILL** € 13,40
auf in Kräuter-Balsamico-Vinaigrette marinierten Salatherzen, dazu geblähter Ziegenkäse, hauchdünn geschnittene Schwarzbrotchips und Mangochutney
- MOUSSE VON DER BUTTERMILCH** € 10,60
mit eingelegten Gurken und frischem Kohlrabi, dazu marrokanische Salzzitronen und mariniertes Quinoa
- BEEF TARTAR VOM DENVERCUT** € 14,90
dazu getrüffelte Eigelbcreme, süß-sauer eingelegtes Minigemüse und knuspriges Marktspielbrot
- „SPICY BEEF“** € 13,50
vom Rinderfilet, mit Ingwer-Jalapeno Topping und Basmatireis

Tapas...

- ORIENTALISCHE MEZZE „MARKT.SPIEL STYLE“** € 13,60
marinierte Hühnerspieße in Cajun auf Mangosauce mit würzigem Cous Cous Tomaten Salat, Labaneh mit Kräuteröl, pikantem Erbsenhummus und knusprigem Pita Brot
- MARKTSPIEL SPECIAL TAPAS** € 15,40
geschmorte Entenkeule auf ungarischem Langos sowie Rotkraut und Maronicreme, gebackener Karpfen auf Erdäpfel-Vogelersalat, lauwarmer Linsensalat mit Roten Rüben und Ziegenkäse

Für zwischendurch

- HERZHAFTE ERDÄPFELSUPPE** € 5,80
leicht getrüffelt, mit knusprigen Pilztascherl und glasierten Maroni
- FRITTATENSUPPE** € 3,80
- WÜRZIGE KRUSTENTIERBISQUE** € 6,80
mit Knoblauch Baguette frisch vom Grill und roh mariniertem Fenchel

for the Burger Lovers...

- klassischer Cheeseburger** € 12,90
mit saftigem Rindfleisch Patty und Emmentaler, knackigem Salat, frischen Paradeisern in luftigem Brioche Bun serviert mit knusprigen belgischen Pommes und Cocktailsoße
- wahlweise mit Garnele** € 2,50
- Pulled Duck Burger** € 14,20
geschmorte Entenkeule fein gepulvert serviert im luftigen Brioche Bun mit mariniertem Rotkraut, Aioli Creme, knackigem Blattsalat, dazu belgische Pommes und Chillimayonnaise

als absolutes Highlight unsere Hauptdarsteller...

vegetarisch/vegan...

- CONFIERTE KAROTTEN** € 16,10
in Gewürzöl gegart und auf Karotten-Orangenpüree serviert, verfeinert mit frischem Estragon, dazu glasierte Sobanudeln
- CREMIGES ROTE RÜBENRISOTTO** € 14,80
mit bunten Chioggia-Rüben, würzigem Krenschaum und Peccorino (gerne vegan möglich!)

Fisch...

- GEBRATENE GARNELEN** € 17,60
in aromatischem Chilli-Knoblauchöl gebraten mit Orangen und Kräutern verfeinert, dazu unser Marktspielbrot mit Knoblauch verfeinert
- FRISCHE MIESMUSCHELN** € 15,60
im aromatischen Tomatensud mit geröstetem Paprika, frischem Basilikum und "Marktspiel Brot"
- DORADE IM GANZEN GEBRATEN** € 24,90
dazu rahmigen Wirsing und pikant abgeschmecktes Linsenragout abgerundet mit Zitronen Mandelbutter

Fleisch...

- GESCHMORTER OXENSCHLEPP** € 23,80
auf Apfel-Selleriepüree, dazu frischer Granny Smith, Topfen-Serviettenschnitte und eingelegter Senfsaat
- ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN** € 19,80
mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und cremigen Rahmgurkensalat
- GEKOCHTES RINDSCHULTERSCHERZEL** € 18,50
in der Rindsuppe serviert mit Wurzelgemüse und Schnittlauch, dazu herzhaft gebratene Kartoffeln, Cremespinat und klassischer Semmelkren

Von unserem Lavasteingrill bieten wir folgende Premium Steaks...

- RINDSLUNGENBRATEN (200G)** € 28,50
RIB EYE (300G) € 29,40
TOMAHAWK VOM ÖTSCHERBLICKSCHWEIN € 16,80

MIT FOLGENDEN BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

- pfeffrige Kroketten € 4,50
Fancy Fries € 4,50
kleiner bunter Blattsalat € 4,50
buntes Gemüse € 3,50
sautierter Blattspinat € 3,10

SOSSEN

- Bratenjus € 2,60
Gremolata € 1,80
Knoblauchaioli € 1,40
Cocktailsoße € 1,20

und hinten nach natürlich was Süßes...

- LUFTIGES TOPFENSOUFFLE** € 8,40
mit Zwetschkenröster und weißes Schokoladeneis
- GEBACKENE APFELSPALTEN** € 7,90
mit Zimtzucker, dazu Vanille Creme, Glühweinsabayon und Preiselbeeren