

// für vorneweg empfehlen wir...

FRISCHER RADICCIO € 13.40

mariniert mit herzhafter Balsamico-Nuss Vinaigrette, getoppt mit karamellisierten Nüssen und süß-sauer eingekochten Birnen, dazu gegrillte Hühnerstreifen aus der Kräutermarinade

LANGSAM GEGARTER SCHWEINEBAUCH € 13.60

dünn aufgeschnitten und mit asiatischer Marinade aromatisiert, serviert mit knuspriger Schweinehaut, Chilli-Mayonnaise und leichtem Paprikasalat

GOLDGELB GEBACKENER

UNGARISCHER LANGOS € 9.80

mit handgerührtem Sauerrahm, Gremolata und Kressesalat
Aufpreis für in Sherry marinierte Heringsfilets € 5.20

GRIECHISCHE TAPAS PLATTE € 14.80

gegrillte Lammchops vom Lavasteingrill, frischer Melonensalat mit Minze und Feta, Halloumi Fries und Tsatsiki Dip

ORIENTALISCHE MEZZE

„MARKT.SPIEL STYLE“ € 13.60

in Cajun marinierte Hühnerspieße auf Mangosauce mit würzigem Tomaten-Couscous, Labaneh mit Kräuteröl, pikantem Erbsenhummus und knusprigem Pita Brot

// Für zwischendurch

KÜRBIS MISO SUPPE € 6.80

mit knusprigen Krabbenchips und Sesamöl

FRITTATENSUPPE € 3.80

GYOZA "AUSTRIAN STYLE" € 13.60

gefüllt mit Forelle, Spinat und Schnittlauch, serviert auf Krencreme und Soja-Lauch Soße

GEBRATENE GARNELEN € 15.60

in aromatischem Chilli-Knoblauchöl gebraten mit Orangen und Kräutern verfeinert, dazu unser Marktspielbrot mit Knoblauch verfeinert

// 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

Marktspiel Surf and Turf Burger € 15.80

mit saftigem Rindfleisch Patty und Garnele vom Grill, gebettet in Blattsalat mariniert mit Trüffelaromen, mit Rotweinschalotten, Gurkenscheiben und Chilli-Mayonnaise in luftigem Brioche Bun; dazu servieren wir knusprige belgische Pommes und Knoblauch Aioli

// als absolutes Highlight unsere Hauptdarsteller...

GESCHMORTER REHSHLÖGEL € 25.40

auf geröstetem Selleriepüree, dazu frischer Granny Smith Apfel, glasierter Stangensellerie und Topfen-Serviettenschnitte

CREMIGES ZARTWEIZENRISOTTO € 16.40

mit geschmortem Kürbis, glasiertem Portwein-Maroni, gerösteten Kürbiskernen und Ahornsirup

GEBRATENER ZANDER € 26.90

in Paradeiser-Basilikum Nage, mit geschmorten Pastinaken und mediterranen Fregola di Sarda

CONFIERTE KAROTTEN € 16.10

in Gewürzöl gegart und auf Karotten-Orangenpüree serviert, verfeinert mit frischem Estragon, dazu glasierte Sobanudeln

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN € 19.80

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und cremigem Rahmgurkensalat

GEKOCHTES RINDSCHULTERSCHERZEL 18.50

in der Rindsuppe serviert mit Wurzelgemüse und Schnittlauch, dazu herzhaftes Bratkartoffeln, Cremespinat und klassischer Semmelkren

// Von unserem Lavasteingrill bieten wir folgende Premium Steaks...

RINDSLUNGENBRATEN (200G) € 28.50

RIB EYE (300G) € 27.40

UNSER SPECIAL CUT OF THE DAY

MIT FOLGENDEN BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

pfeffrige Krokette	€ 4.50
fancy Fries	€ 4.50
kleiner Blattsalat	€ 4.50
Marktspiel Kräuterbrot	€ 3.90
buntes Herbstgemüse	€ 3.50
sautierter Blattspinat	€ 3.10

SOSSEN

Bratenjus	€ 2.60
Gremolata	€ 1.80
Knoblauch Aioli	€ 1.40
Cocktailsoße	€ 1.20

// und hinten nach natürlich was Süßes...

LUFTIGES SCHOKOSOUFFLÉE € 8.40

mit Zwetschkenröstorsorbet von der Eisbiene und Nougatcrunch

LEICHTE MOUSSE VOM GRIECHISCHEN JOGHURT € 7.90

mit Honig, dazu frische Brombeeren und knuspriges Mandel-Caramel

// WIR DANKEN UNSEREN REGIONALEN LIEFERANTEN:

Obst & Gemüse Unfried, Bäckerei Bruckner, Demeterhof – Helga Bernold, Fleischerei Winkler-Langgartner, Erdäpfelbauer Franz Wieland und Fleischbank Höllerschmied