

Durch seine Vielfalt bewegt sich ein Markt am Puls des Lebens. Ein Zusammenspiel der sich ständig wechselnden saisonalen Produkte, Regionalität und Weltoffenheit und dem bunten Treiben aller Menschen, die einen Markt beleben. Genau diesen Flair, gepaart mit viel Lebensfreude, findest du bei uns in der Marktbar wieder. Sonne tanken, lachen und genießen. Die neue Marktbar am Inn – ein Ort zum Verweilen.

Unsere Partner:

Altstadtbäckerei Kröll - Innsbruck

Obst & Gemüse Niederwieser - Mutters

Tirol Milch

Kranebitter's Käse Kulinarium- Markthalle Innsbruck

Lechtaler Naturkäserei Sojer

Neurauter frisch GmbH

Eier aus Innsbrucker Freilandhaltung von

Michael Abenthum, Fürstenweg 139

MARKT KÜCHE

am Inn

**

€1 pro Gericht mit Sternchen* spenden wir direkt an die Organisation Nachbar in Not, für die Unterstützung des Wiederaufbaues in Syrien und der Türkei nach dem verheerenden Erdbeben im Februar 2023. Unser Labneh Rezept kommt von unserem Barchef Somar. Das Rezept hat er von seiner Familie aus Syrien original übernommen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Glutenhaltiges Getreide / **B** Krebstiere / **C** Eier / **D** Fisch / **E** Erdnuss / **F** Soja / **G** Milch oder Laktose / **H** Schalenfrüchte / **L** Sellerie / **M** Senf / **N** Sesam / **O** Sulfide / **P** Lupinen / **R** Weichtiere

Marktbar Frühstück

Marktbar Klassik Start A C G 13,90
1 Bio-Rührei / Prosciutto Crudo / Tiroler Bergkäse / Butter / getoastetes Hausbrot

Easy Start V A C G 9,90
1 Bio-Rührei / Butter / Tiroler Bergkäse / Marmelade / getoastetes Hausbrot

Quick Start V A G 6,90
3 Bio-Rühreier auf getoastetem Hausbrot
Extra Prosciutto Crudo +2,50
Extra geräucherter Lachs D +4,50
Extra Trüffel +7,50

Fancy Start V A G D 14,90
1 Bio-Rührei / geräucherter Lachs / Tiroler Bergkäse / gesalzene Butter / getoastetes Hausbrot

Mach es zu deinem prickelnden Sektfrühstück

Blanc de Blancs Sekt Brut, Johann Gisperg, Österreich, 0,7l 42,00
Champagner Brut, Charles Heidsieck, Frankreich, 0,375l 49,00
Champagner Brut, Charles Heidsieck, Frankreich, 0,7l 90,00
Franciacorta Brut, La Montina, Italien, 0,7l 45,00

Marktbrote

Hamburg Calling A C D M G 8,90
Geräucherter Lachs / eingelegte Zwiebel / Honig Senf / Dill

Modena Calling A VV 8,90
Bruschetta mal anders: Tomaten Variation / Salsa Verde/ Kresse
Extra Burrata +3,50

Damascus Calling V A C * 8,90
Labneh / Olivenstaub / Tomaten

Innsbruck Calling VV A 6,90
Radieschen / Zitrone / Kresse / Olivenöl

Sandwiches

Porchetta Romana A G 13,90
Gerollter Schweinebauch / Basilikum Pistou / rote Zwiebel / Rucola

Schweins's Bauch A G 13,90
Gerollter Schweinebauch / Krenmayo / Rucola / Essiggurke

Carribean Cauliflower VV A N G O* 🍷 13,90
Blumenkohl / Jerk Sauce / Ananas / Rucola

Salatbar vom Markt

Gartensalat VV 🍷 A G 14,90
Blumenkohl / Salat / Chicorée / Pankobrösel / Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette

Bergziegensalat V A G M 14,90
Ziegenkäse aus dem Lechtal / Ananas / Salat / Chicorée / Radieschen / Kresse / Senfdressing

Sharing is Caring

Burrata and Tomatoes V A G 14,90
Tomatenmix / Burrata / Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette / Brot
Extra Trüffel +7,50

Labneh Bowl V A G * 12,90
Labneh / Honig / Zaa'atar / Chicorée / Brot

Cauli Wings A VV 🍷 13,90
Blumenkohl / Jerk Sauce / vegan Mayo

Jausenplatte A C M 15,90
Prosciutto Crudo / Käsevariation von Kranebitters Käse Kulinarium / Piri Piri / Feigensenf / Butter / geschmorte Zwiebeln / Brot

BBQ Nachos V A C M 9,90
Käsemix / Piri Piri / BBQ Sauce / Sour-Cream-Sauce

Hausgemachter Kuchen - täglich frisch 5,60
Schau einfach in unsere Kuchenvitrine
+Schlagsahne +0,50

Sommelier
Tipp



Diversity, Open Minds and Open Arms.
That's our bar located at vibrant
Marktplatz, right in the heart of the city.
For locals, for tourists, for everyone! As the
seasons come and go, we also try to go
with them and never stop evolving.
Marktbar is a place of intercultural
exchange.

Marktbar am Inn - a place to stay

Our Partners:

Altstadtbäckerei Kröll - Innsbruck

Obst & Gemüse Niederwieser - Mutters

Tirol Milch

Kranebitter's Käse Kulinarium- Markthalle Innsbruck

Lechtaler Naturkäserei Sojer

Neurauter frisch GmbH

Eier aus Innsbrucker Freilandhaltung von

Michael Abenthum, Fürstenweg 139

MARKT KÜCHE

am Inn

**

For every dish marked with an asterisk (*), we donate €1 to the aid organization "Nachbar in Not". This money goes towards the rebuilding effort in Syria and Turkey after the bad earthquake that hit in February 2023. We got our Labneh recipe from our head bartender Somar. He is from Syria himself, and we want to give back for using his family recipe.

Allergen information:

A gluten / **B** crustaceans / **C** egg / **D** fish / **E** nuts / **F** soy / **G** milk or lactose / **H** dried nuts / **L** celery / **M** mustard / **N** sesame / **O** sulfides / **P** lupins / **R** mollusks

Marktbar Breakfast

Marktbar Classic Start A C G 13,90
1 organic scrambled egg / Prosciutto Crudo / Tyrolean cheese / butter /
toasted bread

Easy Start V A C G 9,90
1 organic scrambled egg / butter / Tyrolean cheese / jam / toasted bread

Quick Start V A G 6,90
3 organic scrambled eggs on toasted bread
add Prosciutto Crudo +2,50
add smoked salmon D +4,50
add truffle +7,50

Make it a Bubbly Breakfast

Blanc de Blancs Sekt Brut, Johann Gisperg, Austria, 0,7l 42,00
Champagner Brut, Charles Heidsieck, France, 0,375l 49,00
Champagner Brut, Charles Heidsieck, France, 0,7l 90,00
Franciacorta Brut, La Montina, Italy, 0,7l 45,00

Fancy Start A G D 14,90
1 scrambled egg / smoked salmon / Tyrolean cheese / salted butter /
toasted bread

Marktbar Slices

Hamburg Calling A C G 8,90
smoked salmon / pickled onions / honey mustard / dill

Modena Calling A V 8,90
Bruschetta „a lá Marktbar“ tomatoe variation / Salsa Verde
add burrata G +3,50

Damascus Calling V A C* 8,90
Labneh / dried black olives / tomatoes

Innsbruck Calling V V A 6,90
radish / lemon / cress / olive oil

Sandwiches

Porchetta Romana A G 13,90
roasted pork / Salsa Verde / red onions / rocket salad

Schweins's Bauch A G 13,90
roasted pork / horse radish mayonnaise / rocket salad / pickles

Caribbean Cauliflower V V A N G O* 13,90
cauliflower / Jerk Sauce / pineapple / rocket salad

Fresh Market Salads

Garden Salad V V A G 14,90
cauliflower / salad / chicory / panko crumbles / olive oil lemon
vinaigrette

Mountain Goat V A G M 14,90
goat cheese / pineapple / salad / chicory / radish / cress / mustard
dressing

Sharing is Caring

Labneh Bowl V A G* 12,90
Labneh / honey / Zaa'tar / chicory / bread

Burrata and Tomatoes V A G 14,90
Tomatoe mix / Burrata / lemon olive oil vinaigrette / bread
add truffle +7,50

Cauli Wings V V A 13,90
cauliflower / Jerk Sauce / vegan mayo

Jausenplatte V A C M 15,90
Prosciutto Crudo / Tyrolean cheese variation / Piri Piri / fig mustard /
butter / brasied onions / bread

BBQ Nachos V A C M 9,90
cheese mix / Piri Piri / BBQ Sauce / sour cream

homemade cakes baked freshly every day 5,60
have a look inside
add whipped cream +0,50



Sommelier
Tipp