

MARKT STUB'N  
GAST HAUS  
Brigitte Böhm

Wirtshaus mit Tradition





## Danke liebe Gäste

Die Dankbarkeit, die ich jeden Tag im Wirtshaus verspüre, wenn ich meine Runden von Tisch zu Tisch mache, wünsche ich jedem Menschen. Mir macht es immer Freude, wenn ich in der Küche das Lachen aus dem Gastzimmer höre. Es wird geplaudert, Schmäh geführt oder auch heiß diskutiert. Wenn sich meine Gäste wohlfühlen, satt und zufrieden heimgehen und auch gerne wiederkommen, ist das die schönste Anerkennung für meine Arbeit.



## Mein Team

Alleine in einem Wirtshaus zu arbeiten ist erstens nicht möglich und zweitens nicht lustig. Ich habe Glück. Ich danke meinen Mitarbeitern, die mich bis zum heutigen Tag begleitet haben und begleiten. Sie sind Menschen, die mit mir gemeinsam Spaß und Freude am Beruf haben. Auch wenn's nicht immer leicht (mit mir) ist, wir haben ein gemeinsames Ziel: Unsere Gäste bestens zu bewirten.

GEMÜTLICH

## Meine Marktstub'n

Nach einer dreimonatigen Umbauphase der Gasträume begann am 04. April 1991 mein Leben als Wirtin. Die Küche habe ich 1993 umgebaut.

Damals jung und nichtsahnend, mit guter Ausbildung in den Bereichen Küche und Service, voller Energie und Strebsamkeit, ließ ich mich auf dieses Abenteuer ein.



herzlich  
WILLKOMMEN



## Es war einmal

Das Haus wurde 1691 erbaut. Verschiedene Besitzer hatten hier ihr Zuhause.

Seit 1776 ist auf dem Haus das Recht zu Bewirten und dies war auch immer wieder der Fall.

1884 erwarb es Fam. Haas und führte es über zwei Generationen.

1978 kauften meine Eltern Maria und Johann Böhm die Liegenschaft und verpachteten es an Fam. Bell (7 Jahre), Fam. Richter (1 Jahr) und Fam. Hintermüller (3 Jahre).

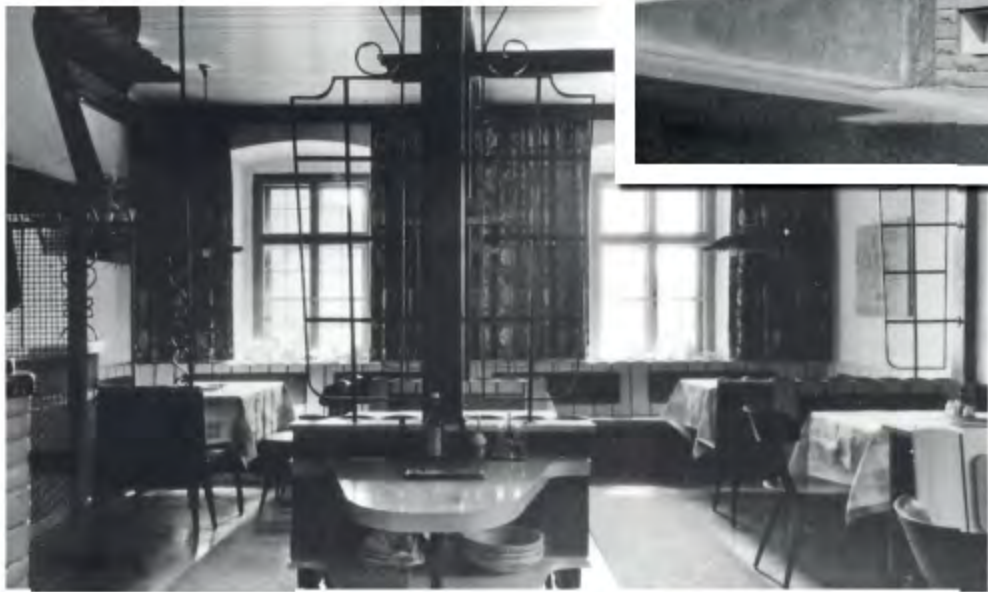
Es wäre schön, wenn nach meiner Zeit das Haus ein Wirtshaus bleiben würde, aber bis dahin rinnt ja noch viel Wasser in der Guse hinunter.



Bei meinem 10-jährigen Jubiläum überreichte mir Herr Haas sein Wirtskapperl und wunderschöne Rosen.

# CHRONIK

Be-  
wirtung  
aus Tradi-  
tion!



Die Stub'n wurde 1965 von Fam. Haas als Restaurantbereich hergerichtet und wie noch viele wissen, als Karibikstüberl von Fam. Bell genutzt.



Die Gaststube wurde 1958 von Fam. Haas neu eingerichtet.



## Meine Küche

Um gut zu kochen, braucht man Liebe für die Menschen, die man bekocht, außerdem Sorgfalt für die Zutaten. Hierbei haben wir in unserer Region Glück. Der Großteil meiner Lieferanten ist aus meiner näheren Umgebung und mit allen arbeite ich schon viele Jahre oder sogar von Anfang an zusammen. Wenn ich dann noch die Sorgfalt bei der Zubereitung dazu nehme, entsteht so ein gefühlvolles und ehrliches Gericht.

Das Erlernen der Hausmannskost von meiner Mutter war das Fundament auf dem ich aufbauen durfte. Auch wenn sich vielerlei verändert hat, bleibt ein Gulasch ein Gulasch. Ich liebe die Abwechslung beim Kochen und dabei hilft mir die Natur, denn durch diesen Kreislauf ergibt sich eine ganz natürliche Abwechslung bei den Gerichten. Das Schönste bei meiner Arbeit ist die Resonanz der Gäste und wenn's geschmeckt hat, bin ich zufrieden.



KOULINARISCH



## Meine Gaststube

Im Laufe der Jahre durfte ich als Wirtin viele Menschen begleiten. Ob bei der Taufe, Erstkommunion, Firmung, Hochzeit bis hin zur Zehrung. Nach einer so langen Zeit ist es dann nicht verwunderlich, wenn mir dann bei einer Hochzeit erzählt wird, dass schon die Taufe und andere Feierlichkeiten der Braut oder des Bräutigams in der Marktstub'n stattgefunden haben. Dies ist ein Moment der Dankbarkeit für die Treue und das Vertrauen in meine Arbeit. Und auch ein wenig alt fühle ich mich dann. Aber nur ganz kurz, denn der Umgang mit Menschen, noch dazu meistens ein fröhlicher, wie zum Beispiel die Stammtischrunden, da bleibt man einfach jung. Es ist die bunte Mischung von jung und alt, reich und arm, schön und anders, sie alle treffen im Wirtshaus aufeinander und dieser Facettenreichtum macht das Leben schön.

Ein wichtiges Kulturgut von Österreich ist und bleibt das Wirtshaus. Daher bin ich seit der Gründung der Kultiwirte Mitglied.

HERZLICH



## Gasthaus Marktstub'n

Brigitte Böhm  
Linzerstraße 2  
St.Georgen/Gusen

### Öffnungszeiten:

Mi., Do. und Fr.: 10:00–24:00 Uhr  
Sa.: 10:00–15:00 Uhr, 17:00–24:00 Uhr  
So.: 9:00–16:00 Uhr

### Küche:

11:30–14:00 Uhr, 18:00–22:00 Uhr  
So.: 11:30–15:00 Uhr

Tel.: 07237/2619

E-Mail: [brigitte.boehm@24speed.at](mailto:brigitte.boehm@24speed.at)  
[www.marktstubn.at](http://www.marktstubn.at)



**SPARKASSE**   
Oberösterreich  
Was zählt, sind die Menschen.

**KEINE SORGEN,  
ST. GEORGEN.**

Versichern in 4222 Dumhart KG  
Mobil: 0664.2401507

Versicherungsgesellschaft  
GMA-Zahl: 15227688

**Oberösterreichische**  
[www.keinesorgen.at](http://www.keinesorgen.at)

  
**HAUSER  
PARTNER**  
VersicherungsAgentur



**Raiffeisenbank  
Perg**

Meine Bank in St. Georgen/Gusen

Ein herzliches Dankeschön für die gute Zusammenarbeit.