

Genusseinkkehr im Advent

*In der Marktstub`n duftet es nach Christkind.
Wir wünschen allen Gästen eine schöne Zeit bei uns.*

27 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.

Vorspeisen – der Genuss beginnt

*Flaumiges Mus von der geräucherten Forelle
mit allem was dazu gehört*

*Handgeschnittenes Beef Tatar vom heimischem
Rind mit steirischem Rührei dazu getoastetes
Weißbrot und Butter*

*Gebratene Erdäpfeltascherl mit
ChiliBlunz`nfülle auf Raunacarpaccio
mit Vogerlsalat und Wasabischaum*

Suppen – unsere Aufwärmer

Winterliche Erdäpfelcremesuppe mit Wurzelgemüse

Selleriecremesuppe mit Zimtapfel und Walnüssen

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.*

Unsere Weihnachtsschmankerl

*Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet
mit Endivien - Erdäpfelsalat und Sauce Tartare*

*Gusentaler Seesaiblingsfilet in Knoblauchbutter gebraten auf
buntem winterlichem Gemüse - Erdäpfelgröstl*

*„Schwein gehabt „
Rosa gebratene Medaillons in Creme von Winterpilzen und
in Wurzelgemüse geschmorte Schweinsbackerl
dazu Erdäpfelpüree*

*25 dag heimisches Filet vom Rind rosa gebraten
dazu Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Speckfisolen
Ladysteak*

*Bauern Cordon bleu vom Schwein mit würziger Fülle
dazu Bratkartoffeln*

*Ausgelöstes Wiener Backhenderl
auf Reissockel mit Erdäpfel - Vogerlsalat*

*Orientalisch gewürztes Ragout vom Lammschlögl
mit Gemüse Couscous*

Unsere gutbürgerliche Küche

*Das echte Wienerschnitzel vom Kalbskaiserteil
mit Reis, Kartoffeln und Salat*

Auch vom Schwein oder Pute möglich

Gemischter Grillteller mit Pommes frites und Salat

*Innviertler Knödelteller von Haschee, Speck und
Grammeln mit warmem Speckkrautsalat*

*Cordon bleu vom Schweinskaiserteil
mit Reis, Kartoffeln und Salat*

*Herzhaftes Wirtshausgulasch mit
Semmelknödel und Erdäpfeln*

Vegetarische Grüße aus unserer Küche

Currygemüse mit Cocosmilch und Chili dazu Reis

*Gebratene handgewuzelte Erdäpfelnudeln
mit Wurzelgemüse und Sauerrahm*

*Trüffeltortellini mit sautierten Winterpilzen,
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan*

Gemischter Salat / Bunter Blattsalat

Nachtisch - Genuss am Schluss

Eispalatschinke "Marktstub`n"

Birnentarte mit Walnußparfait und Zwetschkenmus

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

*Flaumiges Mohnsouflee mit Vanillesauce
und Hollerröster*

*Köstliche Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

*Zur Ihrer Nachspeise empfehle ich den köstlichen
Kaffee mit Eierlikör und Schlagobers*

*„Eisbecher im Winter“
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*

Ofenfrisches Gebäck von Resch & Frisch