

Winterzeit ist Wirtshauszeit

Ein herzliches Grüß Gott.

Wir wünschen allen Gästen eine schöne Zeit bei uns.

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

Vorspeisen - der Genuss beginnt

*Bunter Wintersalat steirisch mariniert
mit Ziegenschafkäse und Speck*

*Mariniertes Carpaccio vom Rind mit
Rucola, und Parmesan*

*Frische Feigen mit Blauschimmelkäse gratiniert, dazu
Serranoschinken und Weißbrot*

Wintersuppe - die Geliebte des Magens

Karotten - Ingwercremesuppe

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

*Mühlviertler Rahmsuppe mit Erdäpfeln und
Schwarzbotwürferl*

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

Unsere Wirtshaus Schmankerl

*Geröstete Schweinsleber im Majoransaftl
mit Reis und Speckchips*

*Dreierlei von der Blunz`n
Knödel und Tascherl mit Speckkraut -
gebackene Blunz`nradln mit Erdäpfلسalat*

*Gebratenes Zanderfilet auf Krenschäum
mit Raunawürferl und Karottenpüree*

*Gebratene Gusentaler Seesaiblingsfilet
auf Tagliatelle mit Zirtonencreme*

*Hühner Cordon bleu mit Schinken und Camembert gefüllt in
Kernpanade auf Reissockel*

*„Altwiener Backfleisch „
gebackene Beiriedschnitte mit Senf und Kren mariniert
dazu Braterdäpfeln*

*Bunter winterlicher Salatteller
mit gebackenen Hühnerbruststreifen*

*„Schlemmersalat“
bunte Blattsalate in Balsamicomarinade
mit gebratenen Filets von Edelfischen*

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
Grammel mit warmen Speckkrautsalat*

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

*Herzhaftes Wirtshausgulasch mit
Semmelknödel und Erdäpfeln*

Vegetarische Grüße aus unserer Küche

*Krautfleckerl mit Endiviensalat
(auch mit Speck möglich)*

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

*Gebratene Linsenlaibchen mit Gemüse
an Lauchsauce und Karottenpüree*

*Gemischter Salat / Bunter Blattsalat 3,40
Ofenfrisches Gebäck von Resch & Frisch 1,40*

Nachtisch – Genuss am Schluss

Eispalatschinke "Marktstub`n"

*Powidlpofesen mit Walnußparfait
und Zwetschkenmus*

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

Gebackene Apflradl`n in Zimtzucker mit Vanilleeis

*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*