

## *Frühlingseinkehr in der Marktstub`n*

*auch unsere Kochgefühle sind in Frühlingsstimmung  
bei uns können Sie ihn mit allen Sinnen genießen.*

*28 Jahre Marktstub`n  
Genuss - Einkehr  
weil`s Spaß macht - und schmeckt !*

## *Vorspeisen - der Genuss beginnt*

*Gebratene Bärlauchtascherl an Ratatouillegemüse*

*Vogerl - Erdäpfelsalat steirisch mariniert mit  
kleinem Grammelknödel und gebackenen Blunz`nscheiben*

*Carpaccio vom Kohlrabi  
in Zitronenmarinade mit Räucherforelle*

## *Suppen*

*Bärlauchcremesuppe*

*Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten  
oder Leberknödel*

*Tomatencremesuppe mit Bärlauchpesto*

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

## *Frühlingszeit*

*Zarte Kalbsleber „ Tiroler Art „  
mit Speck, Apfel und Jungzwiebel dazu Erdäpfelpüree*

*Rosa gebratene Lammkrone im Rosmarinsaftl  
mit Ratatouillegemüse und Bratkartoffeln*

*Dreierlei Filets auf Rösti mit Pfeffersauce  
und buntem Röstgemüse*

*Gusentaler Saiblingsfilet vom Armin auf  
Bärlauchrisotto mit Rucola,  
Kirschtomaten und Parmesan*

*Ausgelöstes Wiener Backhenderl mit Reis  
dazu Vogerl-Erdäpfelsalat*

## *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*

## *Vegetarische Grüße aus unserer Küche*

*Spinatspätzle in Obersauce mit Parmesan  
( auch mit Schinkenstreifen möglich )*

*Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat*

*Bärlauchknödel mit brauner Butter und Bergkäse*

## *Frühlingsalate*

*Bunter Salatteller mit gebratenen oder gebackenen  
Hühnerbruststreifen*

*Bunte Blattsalate mit gebratenen Filets von Edelfischen  
und Knoblauchdip*

*Gegrillte Lammstreifen und gebackene Ziegenkäsebällchen  
auf frischen Spinatblättern  
in würziger Honig Senfmarinade*

*Gemischter Salat / Bunter Blattsalat*

## *Nachtisch – Genuss am Schluss*

*Eispalatschinke "Marktstub`n"*

*Schokotarte mit Marillenmus und Eierlikörpafait*

*2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade*

*Flaumiges Topfensoufflee  
auf Mangomus*

*Köstliche Nougatknödeln in Butterbröseln  
auf Fruchtmos*

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

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