

## *Wir zerSPARGELn uns*

*Es wird nur erstklassiger heimischer Spargel  
in unsere Küche geliefert.*

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

## *Vorspeisen - der Genuss beginnt*

*Tatare vom Räucherlachs mit Avokadocreme und Spargel*

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

*Carpaccio vom Kohlrabi  
in Zitronenmarinade mit Räucherforelle*

## *Suppen*

*Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten  
oder Leberknödel*

*Spargelcremesuppe*

*Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotcroupons*

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

## *Frühlingszeit*

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

*Ausgelöstes Wiener Backhenderl mit Reis  
dazu Vogerl-Erdäpfelsalat*

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein mit Solospargel  
Erdäpfeln und Sauce Hollandaise*

*Lammschnitzel in der Kürbispanade  
mit Erdäpfel - Vogerlsalat*

*Dreierlei Filets auf Rösti mit Pfeffersauce  
und Speckfisolen*

## *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 )*

*Solospargel mit Erdäpfeln und Sauce Hollandaise  
oder mit brauner Butter und Parmesan*

*Spargelrisotto mit Rucola und Parmesan*

*Gebackener Spargel mit Sauce Tatar und Petersilkartoffeln*

## *Frühlingssalate*

*Bunter Salatteller mit gebratenen oder gebackenen  
Hühnerbruststreifen*

*Bunte Blattsalate mit gebratenen Filets von Edelfischen  
und Knoblauchdip*

*Bunte Blattsalate mit Spargel Cordon bleu  
und Sauce Tatar*

*Bunte Blattsalate mit Räucherlachs und  
Röstitaschen mit Frischkäsefülle*

*Gemischter Salat / Bunter Blattsalat*

## *Nachtisch – Genuss am Schluss*

*Eispalatschinke "Marktstub`n"*

*Schokolade mal 4  
Mus, Kuchen, Eis und Knödel vereinen sich*

*2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade*

*Flaumige Himbeertaler in Mohnbröseln  
mit Kokoseis und Fruchtmus*

*Pofesen und Tascherl mit Powidlfülle  
auf Zwetschkenmus*

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

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