

Juni in der Marktstub`n

Herzlich willkommen zu unseren Steakwochen.

28 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ – bürgt für Qualität.

*Genuss – Einkehr
weil`s Spaß macht und schmeckt.*

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rucola,
Pinienkerne und geschabtem Parmesan*

Caesar Salat mit gegrillten Austernpilzen

*Hausgemachtes Tzatziki mit gegrilltem Sommergemüse
und Knoblauchbrot*

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Erdäpfelcremesuppe mit Wurzelgemüse und Austernpilzen

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

Knackfrische - Salate

*Bunte Sommersalate mit gebackenen
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

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

*Rucolasalat mit Filetblättchen vom Rind,
und Parmesan bedeckt*

*Gemischter Salat / Bunter Blattsalat
Knuspriges Knoblauchbrot*

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
Gammel mit warmen Speckkrautsalat*

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

*Toskanisches Schnitzel von der Pute mit Prosciutto
und Mozzarella gefüllt in Kernpanade mit Reis*

*Gebratenes Filet von der Gusentaler Goldforelle
mit Süßkartoffelpüree und Zucchini Schaum*

*Zu unseren kulinarischen Sommer
begrüßen wir Sie mit saftigen Steaks*

*25 dag Filetsteak vom österreichischem Rind
18 dag Ladysteak vom österreichischem Rind
25 dag Rib Eye aus Argentinien*

*Stellen sie sich Ihr Steak mit den unterstehenden Beilagen
selber zusammen. Im Preis sind Grillsaucen und 3
verschiedene Beilagen inkludiert.*

Beilagen:

*Pommes frites, Folienkartoffel mit Knoblauchrahm, Rösti
würzige Wedges potatoes, Knoblauchbrot Süßkartoffelpüree*

*Pfeffersauce, Kräuterbutter, gegrilltes Marktgemüse,
Onion rings, Speckfisolen, Schwammerlsauce, Zaziki,
Spieglei, gebratene Austernpilze vom Moosberger,
Rotweinscharlotten, würziges Linsengemüse*

„ Surf and turf „

*25 dag Filetsteak vom Rind mit 3 Stück Garnelen
dazu Folienkartoffel mit Knoblauchrahm und
buntes Röstgemüse*

Vegetarische Genüsse

*Spinatknödel mit Käsefülle auf Tomatensauce
Gebackene Champignons mit Sauce Tatar
Trüffeltortellini mit sautierten Austernpilze,
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan*

Nachtisch - Genuss am Schluss

Eispalatschinke "Marktstub`n"

Köstliche Nougatknödeln in Butterbröseln auf Fruchtmus

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

*Flaumige Himbeertaler in Mohnbröseln
mit Kokoseis und Fruchtmus*

*Frische Erdbeeren nach Ihrer Wahl
(mit Joghurt, Eis oder Schlagobers)*

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

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