

## *Sommer in Gitti`s Küche*

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

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

### *Vorspeisen und Suppen*

*Kohlrabiacarpaccio in Zitronenmarinade mit geräuchertem  
Forellenfilet, Pinienkerne*

*Italienischer Büffelmozzarella „ Caprese „*

*Hausgemachtes Tzatziki mit gegrilltem  
Sommergemüse und Knoblauchbrot*

*Bunte Blattsalate mit gebratenen  
Eierschwammerl und Erdäpfeltascherl*

*Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl und Lauch*

*Rindsuppe mit Frittaten  
oder Leberknödel*

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

## *Knackfrische – Salate*

*Gegrillte Rinderfiletscheiben auf marinierten Rucolasalat  
mit Parmesan bedeckt*

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

*Bunter Salatteller mit gebackenen oder gebratenen  
Hühnerbruststreifen*

*Bunter Blattsalat in Balsamicomarinade mit  
Melone Schafkäse und saftigen Prosciutto*

*Schweizer Wurstsalat  
mit Salatwurst, Käse, Zwiebel und Gurkerl*

*Griechischer Salat mit Knoblauchbrot*

*Gemischter Salat / Bunter Blattsalat  
Knuspriges Knoblauchbrot  
Gebäck von Resch & Frisch*

## *Eierschwammerl aus heimischen Wäldern*

*Tortellini mit Trüffel fülle auf sautierten Eierschwammerl,  
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan*

*Geröstete Eierschwammerl mit Speck und Ei  
dazu Petersilkartoffeln und Blattsalat  
( auf ohne Speck möglich )*

*Eierschwammerl in der Rahmsauce mit Semmelknödel*

*Würziges Eierschwammerlgulasch  
mit Semmelknödel ( mit Speck )*

## *Kulinarische Sommergedichte*

*25 dag heimisches Rinderfilet mit Röstgemüse,  
Zaziki und Wedges potatoes  
Ladysteak*

*Gusentaler Lachsforellenfilet auf cremigem  
Eierschwammerlrisotto mit Rucola und Parmesan*

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

*Rosa gebratenes Schweinsfilet an Eierschwammerlsauce  
mit Semmelknödel und Krokette*

*Ausgelöstes Wiener Backhenderl mit Erdäpfel - Gurkensalat*

## *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*

## *Nachtisch – Genuss am Schluss*

*Palatschinken mit hausgemachter  
Marmelade gefüllt*

*Eispalatschinke " Marktstub`n*

*Köstliche Nougatknödel  
in Butterbröseln auf Fruchtröster*

*2 Stk. flaumige Marillenknödel in Butterbröseln*

*Flaumige Himbeertaler in Mohnbröseln  
mit Kokoseis und Fruchtmas*

*„ Eisbecher im Sommer „*

*Heiße Liebe, Coupe Danmark,  
Köstlicher Früchtebecher, Eiskaffee*

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