

Das gibt`s im Herbst

*Wir begrüßen Sie herzlich zu unseren traditionellen
Wildwochen und wünschen Ihnen guten Appetit.
Unser Wildbrett kommt ausschließlich aus Österreich.*

*28 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.
Mit Liebe gekocht und mit Freude serviert.
Genuss - Einkehr
weil`s Spaß macht und schmeckt.*

Die Anpirscher

*Zart geräuchertes Filet von der Gusentaler Goldforelle
mit Raunamus und Weißbrot*

*Hirschrohschinken mit Vogerlsalat, eingelegten
Eierschwammerl und Dirndlappel, dazu Weißbrot*

*Rieslingbeuscherl vom Reh nach Mutters Rezept
mit Semmelknödel*

Suppen - die Geliebte des Magens

Feine Wildcremesuppe mit Schwammerlknöderl

*Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten
Frittaten oder Leberknödel*

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotcroupons

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

Waidmanns Dank

*Wildragout vom Rehschlägel mit Blaukraut
Semmelknödel, Kroketten und fruchtiger Garnitur*

*Duett vom Hirsch
Rosa gebratenes Filet vom Hirschkalbsrücken und
Hirschbraten auf Wacholdersauce
mit Kohlsprossen und Selleriepüree*

*Rosa gebratene Wildentenbrust im Majoransaftl
mit Linsengemüse und Erdäpfelknödel*

*Fasanenbrust im Speckmantel auf Hokkaidokürbis
und Erdäpfelnudeln*

*Rosa gebratener Rehrücken an Wildsauce
mit Schwammerlknödel und Wurzelgemüse*

*Gebackenes Allerlei vom Reh - Schnitzel und Cordon bleu
mit Schwammerl-Speckfülle in der Kürbiskernpanade mit
Erdäpfel - Vogerlsalat steirisch mariniert*

*Im Wurzelgemüse geschmorter Wildschweinbraten mit
Semmelknödel und Blaukraut*

Portion Blaukraut

Unsere gutbürgerlichen Schmankerl

*25 dag heimisches Rinderfilet mit Speckfisolen,
Pfeffersauce und Bratkartoffeln / Ladysteak*

*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
Grammeln mit warmem Speckkrautsalat*

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

Fisch und vegetarische Gerichte

*Gusentaler Lachsforellenfilet auf herbstlichem
Gemüsebett und Erdäpfln*

*Überbackene Kasnock`n mit Tiroler Bergkäse
dazu bunter Blattsalat*

Linseneintopf mit buntem Gemüse und Semmelknödel

Gemischter Salat oder bunter Blattsalat

Nachtisch – Genuss am Schluss

Palatschinken mit Marillenmarmelade

Eispalatschinke " Marktstub `n

*Köstliche Nougatknödel
in Butterbröseln auf Fruchtmus*

Flaumiges Mohnsouffle mit Kürbismus

Apfeltarte auf Mus mit Birnenparfait

*Vorarlberger Bergkäse mit Feigensenf, Weintrauben
Apfelspalten und Schwarzbrotchips*

*„ Eisbecher im Herbst „
Heiße Liebe, Eiskaffee, Coupe Danmark*

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

Ofenfrisches Gebäck vom Resch & Frisch