

Genusseinkehr zur Weihnachtszeit

*In der Marktstub`n duftet es nach Christkind.
Wir wünschen allen Gästen eine schöne Zeit bei uns.*

*28 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.
Genuss - Einkehr
weil`s Spaß macht und schmeckt.*

Vorspeisen - der Genuss beginnt

*Tatar vom Räucherlachs mit eingelegtem Ingwer,
Dillrahm und Weißbrot*

*Winterlicher Blattsalat steirisch mariniert mit
gegrilltem Ziegenfrischkäse im Speckmantel und Raunawürferl*

*Trilogie von Bio Austernpilzen (Moosberger)
In Olivenöl gebraten, gebacken und Weißbrot mit Bruschetta*

Suppen - Wärme von Innen

Erdäpflecremesuppe mit Wintergemüse

Karotten - Ingwercremesuppe mit gegrillter Garnele

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

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

Unsere Weihnachtsschmankerl

*In Rotwein und Wurzelgemüse geschmorte Lammstelze mit
Speckfisoln und Erdäpflpüree*

*„Hauspfandl“
Rosa gebratene Medaillons vom Schwein in Schwammerlsauce
mit Käse überbacken dazu Kräuterspätzle*

*Medium gegrilltes Filetsteak vom heimischen Rind
an Rotweinscharlotten und Pastinakenpüree*

*Altwiener Backfleisch von der Beiried mit Senf und
Kren mariniert dazu Bratkartoffeln*

*Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren,
Erdäpfelschmarr`n und Wurzelgemüse*

*Gusentaler Saiblingsfilet in Mandlbutter gebraten mit
Petersilkartoffeln und Blattsalat*

*Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet
mit Erdäpfel - Vogerlsalat und Sauce Tatar*

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
Grummeln mit warmem Speckkrautsalat*

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

Vegetarische Grüße aus unserer Küche

Indisches Curry mit Ingwer, Gemüse und Reis

*Trüffeltascherl und gebratenen Austernpilzen vom Moosberger
mit Rucola und Parmesan*

*Überbackene Kasnock`n mit Tiroler Bergkäse
dazu Blattsalat*

*Gebratene Linsenlaibchen mit Gemüse
an Karotten - Ingersauce und Pastinakenpüree*

Gemischter Salat / Bunter Blattsalat

Nachtisch – Genuss am Schluss

Palatschinken mit Marillenmarmelade

Eispalatschinke " Marktstub `n

*Köstliche Nougatknödel
in Butterbröseln auf Fruchtmus*

*Gebackene Apfelradl `n mit Zimtzucker
und Vanillesauce*

*Flaumiges Schokoladensouffle
mit Eierliköreis*

*„ Eisige Wintermärchen „
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*

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

*Vorarlberger Bergkäse mit Feigensenf, Weintrauben
Apfelspalten und Schwarzbrotchips*

Ofenfrisches Gebäck vom Resch & Frisch

**Es ist möglich, dass wir aus organisatorischen Gründen,
Änderungen vorgehenen !!**