

Winterzeit ist Wirtshauszeit

*Ein herzliches Grüß Gott.
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.*

Was zum Anfangen

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

*Frische Feigen mit Blauschimmelkäse gratiniert
dazu Proscuitto und Weißbrot*

Wintersupp`n - die Geliebte des Magens

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

Mühlviertler Rahmsuppe mit Erdäpfln und Schwarzbotwürferl

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

Unsere Wirtshaus Schmankerl

*Geröstete Schweinsleber im Majoransaftl
mit Reis und Speckchips*

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

*Gebratenes Zanderfilet auf Krensauc
mit Karottenpüree und Raunawürferl*

*Bauern Cordon bleu vom Schwein
mit herzhafter Fülle dazu Braterdäpfln*

*25 dag medium gegrilltes Filet vom heimischem Rind mit
Pfeffersauce, Braterdäpfln und Speckfisolen
Ladysteak*

*Bunter winterlicher Salatteller mit gebratenen
oder gebackenen Hühnerbruststreifen*

Gemischter Salat / Bunter Blattsalat

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

Indisches Curry mit Ingwer, Gemüse und Reis

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

*Überbackene Kasnock`n mit Tiroler Bergkäse
dazu Blattsalat*

*Gebackene Champignon und Bio Austernpilze (Mosberger)
mit Sauce Tatar*

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 vornehmen !!**