

Wir zerSPARGELn uns

*Es wird nur erstklassiger heimischer Spargel
in unsere Küche geliefert.
29 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.*

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

Was zum Anfangen

*Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rucola,
Kirschtomaten, Pesto und geschabtem Parmesan*

*Bunter Mühlviertler Bauernsalat mit
Speck und gefüllte Erdäpflrösti*

*Carpaccio vom Kohlrabi in Zitronenmarinade
mit Räucherforellenmus*

Suppen

Spargelcremesuppe

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 - Salat

*Bunte Frühlingssalate mit gebackenen
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

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

*Gordon bleu vom Spargel auf buntem Blattsalat
mit Sauce Tartare*

*Bunter Blattsalat
Ofenfrisches Gebäck von Resch&Frisch*

Vegetarische Frühlingsgrüße

*Gemüselaibchen vom Buchweizen
auf Karottensauce und Püree*

*Tortelli mit Spargelfülle auf gebratenem grünem Spargel
mit Parmesan und Kirschtomaten*

*Weißer und grüner Spargel mit Olivenöl
und Parmesan oder mit Sauce Hollandaise
dazu Erdäpfeln*

Den Frühling riechen und schmecken

*Herrliches Wildragout vom Maibock (Luftenberg)
dazu Blaukraut und Semmelknödel*

Trilogie vom Maibock

*Ragout - Semmelknödel, rosa gebratenes Filet - Spargel und Püree,
Wienerschnitzel - Erdäpfelsalat*

*Gusentaler Saiblingsfilet auf Spargelbett
mit Sauce Hollandaise mit Erdäpfeln*

*25 dag Steak vom heimischem Rind an gebratenem grünem
Spargel mit Pfeffersauce und Wedges potatoes*

Unsere gutbürgerliche Küche

*Das echte Wienerschnitzel vom Kalbskaiserteil
mit Reis, Kartoffeln und Salat*

Auch vom Schwein oder Pute möglich

*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 Marillen Marmelade gefüllt

Eispalatschinke „Marktstub,n“

*Flaumige Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

Köstliche Himbeertaler in Mohnbröseln mit Vanilleeis

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

*Schokoladensouffle mit Eierlikörparfait
und marinierten Erdbeeren*

*Frühlingseis
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*

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

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