

Den Sommer genießen

Ihre Zufriedenheit macht uns Freude.

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*

*Hausgemachtes Zaziki mit
gegrilltem Gemüse dazu Knoblauchbrot*

*Carpaccio vom Kohlrabi in Zitronenmarinade
mit Räucherforellenmus*

Suppen

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 - Salat

*Bunte Frühlingssalate mit gebackenen
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

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

*Gegrillte Lammstreifen und gebackenes Ziegenkäsbällchen
auf frischen Spinatblättern in würziger Honig Senfmarinade*

*Marinierter Rucolasalat mit Filetblättchen vom Rind
und Parmesan bedeckt*

*Bunter Blattsalat
Ofenfrisches Gebäck von Resch&Frisch
Knuspriges Knoblauchbrot*

Vegetarische Sommersgrüße

*Geröstete Eierschwammerl mit oder
ohne Speck mit Ei dazu Erdäpfeln*

Gebackene Champignons mit Sauce Tatar

*Überbackene Kasnock`n mit würzigen Bergkäse
dazu buntem Salat*

Den Sommer schmecken

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein auf
Schwammerlsauce dazu flaumige Kaspressknödeln
und sautierte Eierschwammerl und Shiitake Pilze
(Pilze vom Mosberger)*

*Saftiges Perlhuhn in Rosmarinöl gebraten
auf cremigem Risoot von Eierschwammerl*

*Gusentaler Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten mit
Petersilerdäpfln und buntem Salat*

*25 dag Steak vom heimischem Rind an buntem Röstgemüse
mit Pfeffersauce und Wedges potatoes
Ladysteak*

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

Unsere gutbürgerliche Küche

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

Auch vom Schwein oder Pute möglich

*Innviertel 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 !!**