

## *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 !!**