

Kulinarisch in den Herbst

*Bei uns dreht sich in dieser wunderschönen Zeit
vieles um das Schnitzel und den Früchten der Natur.*

29 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ – bürgt für Qualität.

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

Was zum Anfangen

*Vogersalat steirisch mariniert mit gebackenen Kürbisscheiben,
rotem Zwiebel und warmen Speckwürferln*

*„ Duett vom Räucherfisch „
Forellenmus und Avokado, Lachstatar mit
eingelegtem Ingwer dazu Weißbrot*

*Büffelmozzarella „ Caprese „
in Balsamicomarinade mit frischem Basilikum*

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotknöderl und Kernöl

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

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

Fisch und vegetarische Gerichte

Gebratenes Filet von der Gusentaler Lachsforelle auf Kürbisrisotto mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet mit Erdäpfel - Vogerlsalat und Sauce Tatare

Gebackene Kürbisscheiben mit Sauce Tatare und Petersilerdäpfeln

Überbackene Kasnock`n mit würzigen Bergkäse dazu buntem Salat

Gebratene Erdäpfelnudeln mit Kürbisstreifen und Sauerrahm

Knackfrische herbstliche Salate

Bunte Salatteller mit gebackenen oder gebratenen Hühnerbruststreifen

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

Herbstlicher Blattsalat in Balsamicomarinade mit Gorgonzola, Birnenspalten, Nüssen und saftigen Prosciutto

Ofenfrisches Gebäck von Resch&Frisch Gemischter Salat oder bunter Blattsalat

Klassiker der Marktstub`n Küche

*Zarte Kalbsleber im Majoransaftl mit Jungzwiebel,
Speckstreifen, Apfelspalten und Erdäpflpüree*

*Gemischter Grillteller von Schwein, Rind und Pute mit buntem
Röstgemüse und Pommes frites*

*Innviertler Knödelteller von Haschee, Speck und
Grammeln mit warmem Speckkrautsalat*

*Ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Reis und Erdäpfl-Vogerlsalat*

*Alwiener Backfleisch von der Beiried mit Senf und Kren
mariniert knuspig gebacken dazu Braterdäpfln*

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

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

9

Auch vom Schwein oder Pute möglich

*Cordon bleu vom Hühnerfilet mit
Schinken und Camembert gefüllt auf Reissockel*

Nachtisch – Genuss am Schluss

Palatschinken mit Marillen Marmelade gefüllt

Eispalatschinke „Marktstub,n“

*Flaumige Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

*Flaumiges Mohnsouffle auf Vanillesauce
mit Hollerröster*

*Topfennockerl in Kokosflocken
auf Mangosauce*

*„ Drei mal Schokolade „
Nougatknöderl, Souffle, Baileys – Schokoparfait*

*Eisbecher im Herbst
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 !!**