

Das gibt`s im Herbst

*Wir begrüßen Sie herzlich zu unseren traditionellen
Wildwochen und wünschen Ihnen guten Appetit.
Unser Wildbrett kommt ausschließlich aus Österreich.*

*29 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.
Mit Liebe gekocht und mit Freude serviert.
Genuss - Einkehr
weil`s Spaß macht und schmeckt.*

Die Anpirscher

*Geräucherte Bio - Wildentenbrust (Fam. Derntl)
auf Selleriesalat mit Apfel und Nüssen*

*Carpaccio vom Hirschrücken mit Parmesan
und eingelegten Eierschwammerl*

*Rieslingbeuscherl vom Reh nach Mutters Rezept
mit Semmelknödel*

*Erdäpfel - Vogerlsalat steirisch mariniert
mit gebackenen Wildknöderl*

Suppen - die Geliebte des Magens

Feine Wildcremesuppe mit Schwammerlknöderl

*Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten
Frittaten oder Leberknödel*

Erdäpfelcremesuppe mit Wurzelgemüse

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

Waidmanns Dank

*Wildragout vom Rehschlägel mit Blaukraut
Semmelknödel, Kroketten und Weinapfel*

*Der klassische Wildbraten vom Hirschkalbsschlägel
in Wurzelsauce mit Kohlsprossen und Schwammerlnödel*

*Rosa gebratene Bio -Entenbrust im Majoransaftl
auf Linsengemüse und Erdäpfelnödel*

*Rosa gebratenes Filet vom Hirschkalbsrücken mit Wildsauce
auf geschmorten Hokkaidokürbis und Birnen
dazu Mandelbällchen*

*Rosa gebratener Rehrücken an Wildsauce
mit getrüffeltem Püree und Steinpilzen*

*Gebackenes Rehschnitzel in Kernpanade mit Reis und
Erdäpfel - Vogerlsalat steirisch mariniert*

Portion Blaukraut

Unsere gutbürgerlichen Schmankerl

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

Auch vom Schwein oder Pute möglich

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

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

*Cordon bleu vom Schweinskaiserteil
mit Reis, Kartoffeln und Salat*

Fisch und vegetarische Gerichte

*Gusentaler Goldforellenfilet in Mandelbutter gebraten
dazu Erdäpfeln und Blattsalat*

Würziges Gemüsecurry mit Reis

*Gebackene Kürbisscheiben
mit Sauce Tatare und Petersilerdäpfeln*

Erdäpfelnudeln mit buntem Wurzelgemüse und Sauerrahm

*Ofenfrisches Gebäck von Resch&Frisch
Gemischter Salat oder bunter Blattsalat*

Nachtisch - Genuss am Schluss

Eispalatschinke " Marktstub `n"

*Powidlpopfese und Powidltascherl in Butterbröseln
auf Zwetschkenmus und Zimt - Honigparfait*

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

*Köstliche Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

*Flaumiges Souflee von Waldviertler Graumohn
auf Vanillesauce mit Hollerröster*

*Zur Ihrer Nachspeise empfehle ich den köstlichen
Kaffee mit Eierlikör und Schlagobers
oder
ein Glaserl Auslese „ Sagenhaft „ 08- Kracher / Burgenland
Muskat Ottonel*

*„Eisbecher im Herbst“
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*

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