

Mittagsmenü am 20. und 22. 01. 2021

Gedanken: *In der Stille und Geduld des Winters
liegt die Kraft für das Neue.*

Mittwoch: *Wildcremesuppe*

*Blunz`ngröstl mit Erdäpfeln und Speckkraut
oder mit Bergkäse überbackene Kasnock`n
dazu Salat 9,80*

Donnerstag: *Selleriecremesuppe*

*Hühner Cordon bleu mit Schinken und
Camembert gefüllt mit Reis und
Preiselbeeren oder geröstete Knödel mit Ei
und Salat 9,80*

Freitag: *Grießnockerlsuppe*

*Gebackenes Schollenfilet mit
Erdäpfel – Gurkensalat und Sauce Tatare 10,80*

*Diese Woche kochen wir für unsere Gäste am
Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag*

*Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.
Auf der 3. Seite seht Ihr, was es sonst noch gibt.*

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

**Deine Wirtin Gitti Böhm
und das Marktstub`n Team**

Wirtshaus Tratsch zum Weitererzählen

Liebe Gäste,

*Ihr Marktstub`n Team kocht !!!
Gerne können Sie unsere Speisen
bei uns von 11 Uhr 30 bis 13 Uhr 30 abholen
und zu Hause genießen.*

*Es wäre gut für uns, wenn Sie Ihr Gericht
am Vortag unter der Nummer bestellen könnten.*

0664 / 27 37 444

*Um die Umwelt zu schonen, bitte ich Sie
Geschirr von zu Hause mitzunehmen.*

*Gerne können sie auch bei uns
wiederverwendbare Menüboxen
zum Preis von 1,50 erhalten.*

Wirthausschmankerl zum Abholen und
zu Hause genießen !!

Suppen:

Frittaten- oder Leberknödelsuppe 3,80

Selleriecremesuppe 3,80

Hauptspeisen:

„ Unser Sonntagsbratl „

*Ofenfrische gefüllte Kalbsbrust im Natursaftl mit
Erdäpfln und Salat 14,80*

*Hausgemachte flaumige Blunz`nknödel mit Speckkraut
und Bratensaftl 9,80*

*Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried mit
Speckfisolen und Braterdäpfln 15,90*

*Gebratenes Gusentaler Saiblingsfilet in Mandelbutter
Erdäpfln und Salat 18,90*

*Wienerschnitzel oder Cordon bleu
vom Schwein oder Pute
mit Reis, Petersilkkartoffeln und Salat 14,90*

Grillteller mit Pommes frites und Röstgemüse 14,90

Würziges Currygemüse mit Reis 9,80

*Mit würzigen Bergkäse überbackene
Kasnock`n dazu Salat 10,80*