

Kulinarisch in den Herbst

*Bei uns dreht sich im Altweibersommer vieles um den Kürbis
und der hält uns noch dazu fit und gesund.
Wenn das nicht ein Genuss ist.....Prost Mahlzeit!*

30 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.

Der Genuss beginnt

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Pinienkerne, Rucola,
geschabtem Parmesan und eingelegten Eierschwammerl*

*„Vitello tonnato“ - Kalbsnuß in Sardellen - Thunfischcreme mit
Kapernbeeren und Rucola*

*Erdäpfel - Vogerlsalat steirisch mariniert mit
gebackenen Kürbisscheiben rotem Zwiebel und
kleinem Grammelknödel*

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotknöderl und Kernöl

Kräftige 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

*In Butter gebratenes Seeforellenfilet aus dem Gusental
auf Kürbisrisotto mit Hollerröster*

*Saiblingsfilet aus dem Gusental in Mandelbutter gebraten
mit Petersilkartoffeln und Blattsalat*

*Gebratene hausgemachte Erdäpfelnudeln mit herbstlichen
Gemüstreifen und Sauerrahm*

*Gebackene Scheiben vom Butternußkürbis
mit Sauce Tatare und Kartoffeln*

*Gebratene hausgemachte Linsenlaibchen
auf Lauchsauce mit Kürbispüree*

Salate im Altweibersommer

*Gebratene Edelpilze vom Mosberger
(Shitake, Austernpilze, Kräutersaitlinge)
auf buntem Blattsalat mit Olivenöl und Heidelbeeressig mariniert*

*Bunter Salatteller mit gebackenen oder
gebratenen Hühnerbruststreifen*

*Rindfleischsalat mit Weintrauben, rotem Zwiebel und
Selleriestreifen steirisch mariniert*

Gemischter Salat oder bunter Blattsalat

Herbstliche Wirtshauskuchl

*„ Altwiener Backfleisch „
Gebackene Beiriedschnitte mit Senf und Kren
mariniert dazu Braterdäpfln*

*Gekochte Rindfleisch mit Semmelkren,
Erdäpfelschmarr`n und Wurzelgemüse*

*Blunz`ngröstl mit Zwiebel, Speck,
Erdäpfelscheiben und Kren dazu Speckkraut*

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

Auch von Schwein oder Pute möglich

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

*Herzhaftes Wirtshausgulasch nach Mutters Rezept mit
Semmelknödel, Erdäpfln und Esssiggurkerl*

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

Nachtisch - Genuss am Schluss

2 Stk. Palatschinken mit Marillenmarmelade

Eispalatschinke " Marktstub `n

*Köstliche Nougatknödel
in Butterbröseln auf Fruchtmus*

*Flaumiger Topfenknödel in Butterbröseln
auf Zwetschkenröster trifft Mousse au chocolate*

*Wachauer Marillenknödel mit Marillenmus
(30 Minuten Wartezeit)*

*Eisbecher im Herbst:
Heiße Liebe, Eiskaffee, Coupe Danmark*

*Zur Ihrer Nachspeise empfehle ich den köstlichen
Kaffee mit Eierlikör und Schlagobers*

*Es kann sein, dass wir Änderungen
bei unserer Speisekarte vornehmen.
Danke für Ihr Verständnis.
Ihre Wirtin Gitti Böhm*