

Das gibt`s im Herbst

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

*30 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 - Entenbrust (Fam. Derntl)
auf Waldofsalat*

*Gebratene Blunz`ntascherl auf mariniertem Raunacarpaccio
mit Wasabicreme*

*Rieslingbeuscherl vom Reh nach Mutters Rezept
mit Semmelknöderl*

Suppen - die Geliebte des Magens

Feine Wildcremesuppe mit Schwammerlknöderl

*Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten
Frittaten oder Leberknödel*

Mühlviertler Rahmsuppe mit Schwarzbrotwürferl

*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, Mandelbällchen und Weinapfel*

*Der klassische Wildbraten vom Hirschkalbsschlägel
in Wurzelsauce mit Speckkohlsprossen und
Schwammerlknödel*

*Fasanenbrust im Speckmantel
auf Linsengemüse und Erdäpfelknödel*

*Rosa gebratenes Filet vom Hirschkalbsrücken
auf Selleriepüree und Portwein - Kirschsauce*

*Rosa gebratener Rehrücken auf getrüffeltem Püree,
sautierten Steinpilzen und Wildsauce*

*Gebackenes Rehschnitzel in Kernpanade
mit Reis und Erdäpfel dazu Blattsalat*

*Ragout vom Wildschweinschlägel mit in Grappa eingelegten
Rosinen, Pinienkerne dazu Raunaknödel*

*„ Trilogie vom Reh „
Schnitzel mit Erdäpfelsalat, Filet auf Schwammerlsauce mit
Krokette und Ragout mit Schwammerlknödel*

Portion Blaukraut

Unsere gutbürgerlichen Schmankerl

*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*

*Innviertler Knödelteller von Haschee, Speck und
Grammeln mit Speckkraut*

*Rosa gebratenes Filetsteak vom heimischem Rind (25 dag)
mit Speckfisolen, Pfeffersauce und wedges potatoes*

Fisch und vegetarische Gerichte

*Gusentaler Saiblingsfilet auf Krensauc mit
Kürbispüree und Raunawürferl*

Mit Bergkäse überbackene Kasnock `n dazu Blattsalat

Linseneintopf mit buntem Gemüse und Semmelknödel

*Gebackene Scheiben vom Butternußkürbis
mit Sauce Tatare und Petersilerdäpfln*

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

Nachtisch – Genuss am Schluss

Eispalatschinke " Marktstub `n"

*Powidlpofese und Powidltascherl in Butterbröseln auf
Zwetschkenröster und Zimtparfait*

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

*Köstliche Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

*Gebackene Apfelradln mit Zimtzucker bestreut
dazu Vanillesauce*

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

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