

Wirtshaustratsch aus der Marktstub`n zum Weitersagen

Es ist wieder soweit, Du kannst wieder Dein Essen bestellen und bei uns abholen.

Wir freuen uns auf Deinen Anruf unter der Nr. 07237 / 2619 oder 0664 / 27 37 444

Wir bitten Dich aus zwecks Organisation am Vortag zu bestellen oder bis spätestens 11 Uhr am jeweiligen Tag.

Wir kochen für Dich am Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag. Abholung von 11 Uhr 30 bis 13 Uhr

30 Jahre Genuss - Einkehr in Deiner Marktstub`n weil`s Spaß macht und schmeckt.

Deine Wirtin Gitti Böhm und das Marktstub`n Team



Mittagsmenü von 01.12. bis 03. 12. 2021

Gedanken: Ein kleines Licht sehen in diesen Tagen. Ein Licht

aufgehen, vielleicht nicht nur fragen in diesen

Tagen, auch tragen und verstehen.

Mittwoch: Mühlviertler Rahmsuppe

Würzige Cevapici mit Pommes frites und

Röstgemüse oder gebratene Erdäpflnudeln mit

Wurzelgemüse und Sauerrahm 9,80

Donnerstag: Kürbiscremesuppe

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren,

Erdäpflschmarr`n und Gemüse oder

Schwammerlsauce mit Semmelknödel 9,80

Freitag: Zanderfilet auf buntem Erdäpfl – Gemüsegröstl

Marillenkuchen 10,80

Das gibt es auch noch zusätzlich

Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Erdäpfln, Reis und Salat 14,90

Cordon bleu vom Schwein mit Reis, Erdäpfln und Salat 15,90

Innviertler Knödelteller von Haschee, Speck und Grammeln mit Speckkraut 9,50



Speisenauswahl am Sonntag den 05. 12.

Bio Enten – Fam. Derntl Saftige Bauernente im Natursaftl mit Blaukraut, Erdäpfl- u. Semmelknödel 23,90

Köstliche geschmorte Rindsrouladen in Rahmsauce mit Erdäpflpüree 18,90

> Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute mit Reis, Kartoffeln und Salat 14,90

Gemischter Grillteller mit herbstlichem Röstgemüse und Pommes frites 14.90

Gebratene Erdäpflnudeln mit buntem Wurzelgemüse und Sauerrahm 9,50

Cordon bleu vom Schweinskaiserteil mit Reis, Kartoffeln und Salat 15,90

Altwiener Backfleisch von der Beiried mit Senf und Kren mariniert dazu Bratkartoffeln 18,90

Endiviensalat mit rotem Zwiebel und Erdäpfln 3,50