

## *Herzlich Willkommen in der Wirtshaus Stub`n*

*Wir wünschen allen Gästen eine schöne Zeit bei uns.*

*Genuss - Einkehr  
weil`s Spaß macht und schmeckt.  
30 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.*

### *Vorspeisen - der Genuss beginnt*

*Mariniertes Carpaccio vom Rind mit geschabtem Parmesan,  
Rucola und Pinienkerne*

*Frische Feigen mit Gorgonzola überbacken  
dazu saftiger Prosciutto und Toast*

### *Wintersuppe - die Geliebte des Magens*

*Zwiebelsuppe mit Käsetoast*

*Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel*

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

## *Uns gehört das Schnitzerl*

*Cordon bleu vom Hühnerfilet mit Schinken und Camembert  
gefüllt auf Reissockel mit Preiselbeeren*

*Altwiener Backfleisch von der Beiried mit Senf und Kren  
mariniert dazu Braterdäpfln*

*Putenschnitzel mit Schinken, Ananas und Käse überbacken  
dazu Mandelreis*

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

*Auch vom Schwein oder Pute möglich*

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

*Toskanisches Schnitzel von der Pute mit Prosciutto und  
Mozzarella gefüllt in Kernpanade auf Reissockel*

*Ausgelöstes Wiener Backhenderl mit Reis  
und Erdäpfl - Endiviensalat*

*Köstliches Piccata Milanese vom Kalb  
auf Spaghetti und Tomatesauce*

## *Unsere gutbürgerliche Küche*

*Gemischer Grillteller mit Pommes frites  
und buntem Röstgemüse*

*Innviertler Knödelteller von Haschee, Speck und  
Grammel mit warmen Speckkrautsalat*

*Rosa gegrilltes Filetsteak vom heimischem Rind ( 25 dag )  
mit Pfeffersauce buntem Röstgemüse und Wedge potatoes*

*Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf geschmorten  
Hokkaidokürbis mit Topinamburpüree*

## *Vegetarische Grüße aus unserer Küche*

*Linseneintopf mit viel Gemüse und Semmelknödel*

*Flaumige Kaspressknödel mit Schwammerlsauce  
von Edelpilzen ( Mosberger )*

*Krautfleckerl mit Erdäpfel - Endiviensalat*

*Gemischer Salat / 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 Winter“  
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*