

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*