

Wir zerSPARGELn uns

*Es wird nur erstklassiger heimischer Spargel
in unsere Küche geliefert.
31 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ – bürgt für Qualität.*

*Genuss – Einkehr
weil`s Spaß macht und schmeckt.*

Vorspeisen

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

Spargel in Vinaigrette mit saftigem Prosciutto

Suppen

Spargelcremesuppe mit Obershäubchen

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel

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

Knackfrische - Salat

*Gordon bleu vom Spargel auf buntem Blattsalat
mit Sauce Tartare*

*Bunte Frühlingssalate mit gebackenen
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

*„Schlemmersalat“ bunte Blattsalate in Balsamicomarinade
mit gebratenen Filets von Edelfischen*

*Marinierter Rucola mit Filetblättchen vom Rind
und frischem Parmesan*

Gemischter Salat / bunter Blattsalat

Ofenfrisches Gebäck von Resch und frisch

Vegetarische Frühlingsgrüße

*Tortelli mit Spargelfülle auf gebratenem grünem Spargel
mit Parmesan und Kirschtomaten*

*Spargelrisotto von grünen und weißen Spargel mit Rucola,
Pinienkerne und Parmesan*

Überbackene Kasnock`n mit Blattsalat

*Gitti` Tagesempfehlungen erfahren Sie
von Martina, Alex oder Adam*

Frühlingsgrüße

*Ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Reis und Erdäpfel - Gurkensalat*

*Gebratene Lachsforellenfilet aus dem Gusental
in Mandelbutter gebraten
mit Petersilkartoffeln und Blattsalat*

*Saftiges Perlhuhn auf cremigem Spargelrisotto
mit Kirschtomaten Rucola und Parmesan*

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein mit Solospargel
Sauce Hollandaise und Erdäpfeln*

Gitti`s Wirtshauskuchl

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

Auch vom Schwein oder Pute möglich

*Gemischter Grillteller mit buntem Röstgemüse
und Pommes frites*

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

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

Nachtisch – Genuss am Schluss

2 Stk. Palatschinken mit Marillen Marmelade gefüllt

Eispalatschinke „Marktstub,n“

Erfrischendes Ananas Tiramisu

Schokotarte mit Erdbeeren und Eierlikörparfait

*Flaumige Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

„Frühlingseis im Glas „

*Frische Erdbeeren mit Vanille und Erdbeereis
und Schlagobers*

Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee

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

*Es kann sein, dass wir Änderungen im Angebot haben.
So, wie das Leben ist !*