

Sommer in Gitti`s Küche

*Ihre Zufriedenheit und dass wir Sie immer wieder begrüßen
und bewirten dürfen, dass ist uns allen eine Freude.*

31 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.

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

Vorspeisen und Suppen

*Erfrischender Büffelmozzarella „ Caprese „
mit frischem Basilikum und Tomaten*

*Hausgemachtes Zaziki mit gegrilltem Gemüse
und Knoblauchbrot*

*Gebratener Schafkäse im Speckmantel
auf buntem Blattsalat*

*Köstliche Erdäpflecremesuppe
mit Lauch und Eierschwammerl*

*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 - Salate

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

*Bunter Salatteller mit gebackenen oder gebratenen
Hühnerbruststreifen*

*Bunte Blattsalate in Balsamicomarinade mit
Schafkäse, Melone und saftigem Prosciutto*

*Mühlviertler Bauernsalat steirisch mariniert
mit Speck, Braterdäpfln*

*Gemischter Salat / Bunter Blattsalat
Knuspriges Knoblauchbrot
Gebäck von Resch & Frisch*

Vegetarische Genüsse

*Gebratene Gemüseläibchen vom Grünkern
auf Pastinakencreme mit Erdäpfln*

*Geröstete Eierschwammerl mit Erdäpfln und Blattsalat
(auch mit Speck möglich)*

*Trüffeltortellini mit sautierten Eierschwammerl,
getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesan*

Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel

Kulinarische Sommergedichte

*25 dag heimisches saftiges Rinderfilet
Inclusiv 3 Beilagen*

*Sie wählen aus: Speckfisolen, buntem Röstgemüse,
Spiegelei, Eierschwammersauce, Pfeffersauce, Zaziki
Wedges potatoes, Pommes frites, Knoblauchbrot
Ladysteak*

*Gebratenes Gusentaler Saiblingsfilet auf cremigem
Eierschwammerlrisotto mit Rucola und Parmesan*

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

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein
auf Eierschwammersauce mit Semmelknödel*

Unsere gutbürgerliche Küche

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

Auch vom Schwein oder Pute möglich

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

*Gemischter Grillteller mit buntem Röstgemüse
und Pommes frites*

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

Nachtisch - Genuss am Schluss

2 Stk. Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt

Eispalatschinke „Marktstub`n

*Flaumige Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

Köstliches hausgemachtes Tiramisu

*1 Stk. Wachauer Marillenknödel mit Marillenmus
(20 Minuten Wartezeit)*

*Eisbecher im Sommer
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*

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

*Es ist möglich, dass wir in der Speisenauswahl
Änderungen vornehmen und von Martina, Alex oder Dominic
erfahren Sie die Tagesempfehlungen.
Ihre Wirtin Gitti Böhm*