

## *Kulinarisch in den Herbst*

*Bei uns dreht sich in dieser wunderschönen Zeit  
vieles um den Luftenberger Kürbis  
und Eierschwammerl aus Liebenau.*

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

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

### *Der Genuss beginnt*

*Bunter Blattsalat steirisch mariniert  
mit gebackenen Kürbisscheiben 7,80*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
eingelegte Eierschwamerl, Olivenöl und Parmesan 12,50*

### *Suppen - die Geliebte des Magens*

*Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotknöderl und Kernöl 4,20*

*Rindsuppe mit Frittaten  
oder Leberknödel 3,60*

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

## *Fisch und vegetarische Gerichte*

*Gebratenes Filet von der Gusentaler Lachsforelle  
auf geschmortem Kürbis mit Erdäpfeln 21,50*

*Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet  
mit Erdäpfelsalat und Sauce Tatar 19,50*

*Gebackene Scheiben vom Butternußkürbis  
mit Sauce Tatar und Petersilerdäpfeln 10,50*

*Geröstete Eierschwammerl mit Ei dazu Erdäpfeln und Blattsalat  
( auch mit Speck möglich ) 18,90*

*Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel 17,90*

## *Knackfrische herbstliche Salate*

*Bunte Salatteller mit gebackenen  
oder gebratenen Hühnerbruststreifen 12,90 / 10,90*

*Herbstlicher Blattsalat in Balsamicomarinade mit Gorgonzola,  
Birnenspalten, Weintrauben, Nüssen  
und saftigen Prosciutto 12,90 / 10,90*

*Gemischter Salat oder bunter Blattsalat 3,60*

*Ofenfrisches Gebäck von Resch&Frisch 1,60*

## *Klassiker der Marktstub`n Küche*

*Gekochte Edelteile vom Rindfleisch mit Semmelkren,  
Wurzelgemüse und Erdäpfelschmarr`n 16,90*

*Saftiges Perlhuhn im Rosmarinöl gebraten mit Kirschtomaten  
auf cremigem Kürbisrisotto 18,90*

*Innviertler Knödelteller von Haschee, Speck und  
Grammeln mit warmem Speckkrautsalat 11,80*

*Altwiener Backfleisch von der Beiried mit Senf und Kren  
mariniert knuspig gebacken dazu Braterdäpfln 18,90*

*Das echte Wienerschnitzel vom Kalbskaiserteil  
mit Reis, Kartoffeln und Salat 20,80*

*Auch vom Schwein oder Pute möglich 16,90*

*Cordon bleu vom Schwein mit Reis, Erdäpfln und Salat 17,90*

*„Hauspfandl“*

*Rosa gebratene Medaillons vom Schwein in  
Eierschwammerlsauce mit Käse überbacken dazu Spätzle  
23,90*

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

## *Nachtisch – Genuss am Schluss*

*2 Stk. Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt 5,90*

*Eispalatschinke „Marktstub,n“ 7,50*

*Flaumige Nougatknödeln in Butterbröseln  
auf Fruchtröster 7,50*

*Flaumige Topfenknödel in Butterbröseln  
auf Zwetschkenröster 7,50*

*Eisbecher im Herbst 6,90  
Heiße Liebe, Coupe Danmark, oder Eiskaffee*

*Zur Ihrer Nachspeise empfehle ich den köstlichen  
Kaffee mit Eierlikör und Schlagobers 6,20*

*Es ist möglich, dass wir kurzfristig Änderungen  
in unserer Speisenauswahl vornehmen.*

*Herzliche Grüße Ihre Wirtin Gitti Böhm*