

## *Genusseinkehr im Advent*

*In der Marktstub`n duftet es nach Christkind.  
Wir wünschen allen Gästen eine schöne Zeit bei uns.  
31 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.*

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

## *Vorspeisen - der Genuss beginnt*

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

*Bunter winterlicher Blattsalat mit  
geräucherter Wildentenbrust und Ziegenkäse 9,90*

*Flaumiges Mus von der Räucherforelle  
mit Toast, Butter und Oberskren 9,90*

## *Winterliche Suppen*

*Karotten - Ingwercremesuppe  
mit gegrillter Jakobsmuschel 5,20*

*Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 3,70*

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

## *Unsere Weihnachtsschmankerl*

*Saftiges Perlhuhn in Rosmarinöl gebraten auf Tagliatelle  
mit zweierlei Paprikasauce 20,90*

*In Rotwein und Wurzelgemüse geschmorte Lammstelze  
mit Erdäpfel - Polentapüree und Speckfisolen 20,90*

*Gebratenes Goldforellenfilet aus dem Gusental  
auf Safranrisotto 21,90*

*Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet  
mit Petersilkartoffeln, Sauce Tatar und Blattsalat 20,90*

*Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried  
mit Braterdäpfeln und Speckfisolen 20,90*

*Heimisches Filet vom Rind ( 25 dag ) rosa gebraten  
an Rotweinscharlotten, getrüffeltem Püree  
und Shittakipilze 34,-*

*Blunz `ngröstl mit Erdäpfelscheiben und Kren  
dazu Speckkraut 11,50*

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

## *Unsere gutbürgerliche Küche*

*Das echte Wienerschnitzel vom Kalbskaiserteil  
mit Reis, Kartoffeln und Salat 22,90*

*Auch von Schwein oder Pute möglich 16,90*

*Cordon bleu vom Schweinskaiserteil  
mit Reis, Kartoffeln und Salat 17,90*

*Innviertler Knödelteller von Haschee, Speck und  
Grammeln mit Speckkraut 12,50*

*Grillteller mit Pommes frites und buntem Röstgemüse 17,90*

## *Vegetarische Grüße aus unserer Küche*

*Linseneintopf mit Gemüse und Semmelknödel 9,50*

*Raunalaibchen vom Grünkern auf Krensaucе  
mit Pastinakenpüree 10,50*

*Spinatspätzle in leichter Obersauce mit Parmesan 9,50*

*Ofenfrisches Gebäck von Resch & Frisch 1,70*

*Gemischter Salat oder bunter Blattsalat 3,90*

## *Nachtisch - Genuss am Schluss*

*Palatschinken mit Marillen Marmelade gefüllt 5,90*

*Eispalatschinke „Marktstub,n“ 7,50*

*Mandeltarte mit Zimt - Honigparfait 7,50*

*Powidlpofesen auf Zwetschkenröster 7,50*

*Köstliche Nougatknödeln in Butterbröseln  
auf Fruchtröster 7,50*

*„ Eisige Wintermärchen „  
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee 6,90*

*Zur Ihrer Nachspeise empfehle ich den köstlichen  
Kaffee mit Eierlikör und Schlagobers 6,50*