

Winterzeit ist Wirtshauszeit

Wir wünschen allen Gästen eine schöne Zeit bei uns.

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

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

Vorspeisen - der Genuss beginnt

Würziges Beef Tatar mit allem was dazugehört

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

*Endiviensalat mit Erdäpfeln, rotem Zwiebel
und gebackene Blunz`nradln*

Wintersuppe - die Geliebte des Magens

Selleriecremesuppe mit Zimtapfel

Rindsuppe mit Frittaten

*Rindsuppe mit Leberknödel oder
Kaspressknödel und Gemüse*

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

Unsere Wirtshaus Schmankerl

*Kalbsleber im Majoransaftl mit Apfelspalten
auf Erdäpfpüree und Speckchips*

*Saiblingsfilet aus dem Gusental in Mandelbutter
gebraten mit Petersilkkartoffeln und Endiviensalat*

*In Rotwein und Wurzelgemüse geschmorte Rindsbackerl
mit Erdäpfpüree*

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein auf
Creme von Winterpilzen (Mosberger) mit Semmelknödeln*

*„ Altwiener Backfleisch „
gebackene Beiriedschnitte mit Senf und Kren mariniert
dazu Braterdäpfln*

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

Unsere gutbürgerliche Küche

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

Auch vom Schwein oder Pute möglich

*Gemischter Grillteller mit Pommes frites
und buntem Röstgemüse*

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

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

Vegetarische Grüße aus unserer Küche

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis

*Überbackene Kasnock`n mit Tiroler Bergkäse
dazu Blattsalat*

*Gemüselaibchen vom Buchweizen
auf Creme von Winterpilzen mit Erdäpfelpüree*

*Gemischter Salat / Bunter Blattsalat oder
Erdäpfel - Endiviensalat*

Ofenfrisches Gebäck von Resch & Frisch

Nachtisch – Genuss am Schluss

Palatschinken mit Marillen Marmelade gefüllt

Eispalatschinke „Marktstub,n“

*Herrliches Mousse au chocolate
auf marinierten Mandarinenscheiben*

Powidlpofesen auf Zwetschkenröster

*Köstliche Nougatknödeln in Butterbröseln
auf Fruchtröster*

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

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