

Kulinarisch in den Herbst

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

32 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 und Speckchips*

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

Kürbistascherl in Salbeibutter mit Parmesan

Suppen - die Geliebte des Magens

Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotknöderl und Kernöl

Traminer Weinsuppe mit Weißbrotcroustons

Rindsuppe mit Frittaten

Rindsuppe mit Leberknödel

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

Vegetarische Gerichte

*Flaumige Spinatknödel mit Frischkäsefülle auf köstlicher
Tomatensauce mit Parmesan*

*Gebackene Scheiben vom Butternußkürbis
mit Sauce Tatare und Petersilerdäpfln*

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

*Eierschwammerl in der Rahmsauce
mit flaumigem Semmelknödel*

Knackfrische herbstliche Salate

*Bunte Salatteller mit gebackenen
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

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

Gemischter Salat / bunter Blattsalat

Ofenfrisches Gebäck von Resch und frisch

Klassiker der Marktstub`n Küche

*Gebratenes Filet von der Gusentaler Goldforelle
mit Zitronenöl auf Kürbis - Erdäpfelgröstl*

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein auf
Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel*

*Saftiges Perlhuhn im Rosmarinöl gebraten mit Kirschtomaten
auf cremigem Kürbisrisotto*

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

*Altwiener Backfleisch von der Beiried mit Senf und Kren
mariniert knuspig gebacken dazu Braterdäpfeln*

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

Auch vom Schwein oder Pute möglich

Cordon bleu vom Schwein mit Reis, Erdäpfeln und Salat

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

Nachtisch - Genuss am Schluss

2 Stk. Palatschinken mit Marillen Marmelade gefüllt

Eispalatschinke " Marktstub`n

*Flaumige Nougatknödel
in Butterbröseln auf Fruchtröster*

*Köstliches Karamelmus mit Schokolade
und einglegten Birnen*

*Flaumige Topfenknödel in Butterbröseln
auf Zwetschkenröster*

*1 Stk. flaumiger Marillknödel in Butterbröseln
mit Marillenus (Wartezeit ca. 20 Min.)*

*„ Eisbecher im Herbst „
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*

*„Affogato al caffè“ eine italienische Kleinigkeit
(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)*

*Es ist möglich, dass sich das Speisenangebot verändert
(z. B. Angebot unserer Lieferanten, ect.....)*

Herzliche Grüße Deine Wirtin Gitti Böhm