

Genusseinkehr im Advent

*Es duftet nach Weihnacht in Deinem Wirtshaus.
Wir wünschen allen Gästen eine schöne Zeit bei uns.
32 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ - bürgt für Qualität.*

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

Vorspeisen - der Genuss beginnt

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

*Bunter Blattsalat mit Räucherfisch, Ziegenkäse und
Granatapfelkerne*

Winterliche Suppen

Karotten - Ingwercremesuppe

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.*

Unsere Weihnachtskuchl

*Saftiges ausgelöstes Wiener Backhenderl
mit Reis und Erdäpfel - Vogerlsalat*

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

*Gebratenes Goldforellenfilet aus dem Gusental
auf Krenschaum, Raunawürferl und Süßkartoffelpüree*

*Babarienenentenbrust rosa gebraten im Majoransaftl
auf gegrillten Hokkaidoscheiben und Maronirisotto*

*Heimisches Filetsteak vom Rind (25 dag)
mit Pfeffersauce, potatoes wedges und Speckfisolen*

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

Unsere gutbürgerliche Küche

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

Auch von Schwein oder Pute möglich

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

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

Grillteller mit Pommes frites und Speckfisolen

Vegetarische Grüße aus unserer Küche

Linseneintopf mit Gemüse und Semmelknödel

*Mit Tiroler Bergkäse überbackene Kasnock`n
dazu Blattsalat*

*Gemüselaibchen vom Buchweizen auf Kürbissauce
mit Süßkartoffelpüree*

*Ofenfrisches Gebäck von Resch & Frisch
Gemischter Salat oder bunter Blattsalat
Erdäpfel - Vogerlsalat*

Nachtisch – Genuss am Schluss

Eispalatschinke " Marktstub `n"

*Schokosouflee mit weichem Kern
auf Marillenmus und Eierlikörparfait*

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

Köstliches Mohnsouflee auf Vanillesauce mit Hollerröster

*Powidltascherl in Butterbröseln
auf Zwetschkenröster*

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

Käseauswahl mit Trauben, Apfelspalten, Feigensenf

*„Eisbecher im Winter“
Heiße Liebe, Coupe Danmark oder Eiskaffee*

PS: Unser Speisenangebot kann sich auch mal ändern.