

## *Frühlingseinkehr in der Marktstub`n*

*auch unsere Kochgefühle sind in Frühlingsstimmung  
bei uns können Sie mit allen Sinnen genießen.*

*33 Jahre Marktstub`n  
Genuss - Einkehr  
weil`s Spaß macht - und schmeckt !*

### *Frühlingsbeginn*

*Gebratene Erdäpfeltascherl mit Bärlauch - Schafkäsefülle  
an buntem Blattsalat*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und  
Bärlauchpesto*

*Zart geräucherter Lachs auf Erdäpflrösti  
mit Sauerrahmdip*

### *Suppen*

*Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten  
oder Leberknödel*

*Bärlauchcremesuppe*

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

## *Frühlingsgrüße*

*Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Gusental  
auf Bärlauchrisotto und buntem Frühlingsgemüse*

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein im Tramezzinimantel  
auf Süßkartoffelcreme und Shiitakepilze ( Mosberger )*

*Saftig gebratene Perlhuhnbrust im Rosmarinöl gebraten  
auf frühlingshaftem*

*Gemüse - Erdäpfelgröstl und Bärlauchsauce*

*Schnitzel vom Lammschögl in der Kürbiskernpanade  
mit Erdäpfel - Vogerlsalat*

## *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 Schwein  
mit Reis, Kartoffeln und Salat*

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

## *Vegetarische Grüße aus unserer Küche*

*Flaumige Bärlauchknödeln mit brauner Butter  
und Tiroler Bergkäse*

*Bärlauchtortelli in Bärlauchsauce mit  
gebratenen Shiitakepilze ( Mosberger )*

*Buchweizen - Gemüselaiichen  
auf Bärlauchsauce mit Süßkartoffelcreme*

## *Wohlfühlsalate*

*Bunte Salatteller mit gebackenen  
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

*Gegrillte Lammstreifen und gebackene Ziegenkäsebällchen  
auf frischen Spinatblättern  
in würziger Honig Senfmarinade*

*Erädpl - Vogerlsalat steirisch mariniert  
mit gebratenen Speck und Bratkartoffeln*

*Gemischter Salat / bunter Blattsalat*

*Ofenfrisches Gebäck von Resch und frisch*

## *Nachtisch - Genuss am Schluss*

### *Eispalatschinke "Marktstub`n"*

*2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade*

*Flaumige Nougatknödel  
in Butterbröseln auf Fruchtröster*

*Köstliche Grießflammerie auf Erdbeermus*

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

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