

Wir zerSPARGELn uns

*Es wird nur erstklassiger heimischer Spargel
in unsere Küche geliefert.
33 Jahre Gasthaus „Marktstub`n“ – bürgt für Qualität.*

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

Vorspeisen

*Solospargel in Sauce Vinaigrette
mit saftigem Prosciutto*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan und Bärlauchpesto*

Suppen

*Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten
oder Leberknödel*

Spargelcremesuppe mit Obershäubchen

Knackfrische - Salat

*Bunte Frühlingssalate mit gebackenen
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

*Gordon bleu vom Spargel auf buntem Blattsalat
mit Sauce Tartare*

Gemischter Salat / bunter Blattsalat

Ofenfrisches Gebäck von Resch und frisch

Vegetarische Frühlingsgrüße

*Spargelrisotto von grünen und weißen Spargel mit Rucola,
Pinienkerne und Parmesan*

*Tortellini mit Spargelfülle auf gebratenem grünem Spargel mit
Rucola, Parmesan und Kirschtomaten*

*Schafkäsepfandl mit viel Gemüse und
Knoblauchtoast*

*Gebackener Spargel mit Sauce Tatare
und Petersilkartoffeln*

*Buchweizen - Gemüselaibchen
auf Bärlauchsauce mit Süßkartoffelcreme*

Frühlingsgefühle

*Saftiges Perlhuhn in Rosmarinöl gebraten
auf Spargelrisotto mit Kirschtomaten*

*Toskanisches Cordon bleu mit Prosciutto und Mozzarella
gefüllt in Kernpanade gebacken auf Reissockel*

*Saiblingsfilet aus dem Gusental
in Butter gebraten auf weißen und grünem Spargelbett
mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise*

Gitti`s Wirtshauskuchl

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

Nachtisch – Genuss am Schluss

Eispalatschinke "Marktstub`n"

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

*Flaumige Nougatknödel
in Butterbröseln auf Fruchtröster*

*Frische Erdbeeren nach Deiner Wahl
mit Joghurt, Eis oder mit Schlagobers*

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

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