

## *Wir tragen beim Kochen die Sonne im Herzen*

*Unsere Eierschwammerl sind aus Österreich*

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

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

### *Vorspeisen*

*Hausgemachtes Zaziki mit gegrilltem Sommergemüse  
und Knoblauchbrot*

*Italienischer Büffelmozzarella „Caprese“*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Parmesan und Bärlauchpesto*

### *Suppen*

*Erdäpfelcremesuppe mit Lauch und Eierschwammerl*

*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.*

## *Knackfrische – Salate*

*Bunte Sommersalate mit gebackenen  
oder gebratenen Hühnerbruststreifen*

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

*Mühlviertler Bauernsalat steirisch mariniert  
mit Bratkartoffeln, Speck und Eierschwammerl*

*Gemischter Salat / bunter Blattsalat*

*Ofenfrisches Gebäck von Resch und frisch*

## *Vegetarische Sommergrüße*

*Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel*

*Gebratene Polentaläibchen mit Parmesan auf Tomatensauce*

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

## *Kulinarische Sommergedichte*

*Rosa gebratenes Filet vom Schwein auf Eierschwammerlsauce  
mit Semmelknödel und Kroketten*

*Gebratenes Filet von der Lachsforelle aus dem Gusental  
in Mandelbutter gebraten mit Erdäpfeln und Blattsalat*

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

*Saftig gebratene Perlhuhnbrust im Rosmarinöl  
gebraten auf Eierschwammerlrisotto*

## *Gitti`s Wirtshauskuchl*

*Das echte Wienerschnitzel vom Kalbskaiserleil  
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*

*2 Stk. flaumige Marillenknödeln in Butterbröseln  
mit Marillenmus (Wartezeit ca. 20 Min.)*

*Schokoladensoufflee mit weichem Kern  
auf Marillenmus und Eierlikörpafait*

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

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