



...oder BOSS, isch's ROSSI

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen im Gasthof Marschall!
Wir freuen uns, dass wir Sie ein bisschen verwöhnen dürfen und hoffen, dass es Ihnen bei uns schmeckt!

Wir verwenden erstklassige Produkte von kontrollierten heimischen Lieferanten. Unsere Speisen werden nur frisch und mit viel Sorgfalt zubereitet.

Wir wünschen Ihnen
Guten Appetit!

Familie Gschwentner

Fisch und Vegetarisch

17.02.2012 - 01.03.2012

Vorspeisen

Heringshappen mit Zitronenminze an Rucola-Tomaten
mit gratinierten Olivenbaguette

Shrimpscocktail mit Meeresspargel
und getoastetem Weißbrot

Griechischer Salat an Brüssler Spitzen
mit Zaziki-Espuma

Suppen

Lachscremesuppe mit Garnelenschaum

Hauptspeisen

Gebratenes Thunfischsteak in Sesammantel
auf Vanillespinat mit tournierten Kartoffeln

Gebratenes Steinbeißerfilet in Limettenschaum
auf schwarzen Bandnudeln mit glacierten Schalotten

Pochiertes Lachssteak im Zucchini
an Blutorangen-Ingwerschaum mit Pilawreis

Gefüllte Zucchini in Frischkäse-Gemüsesauce

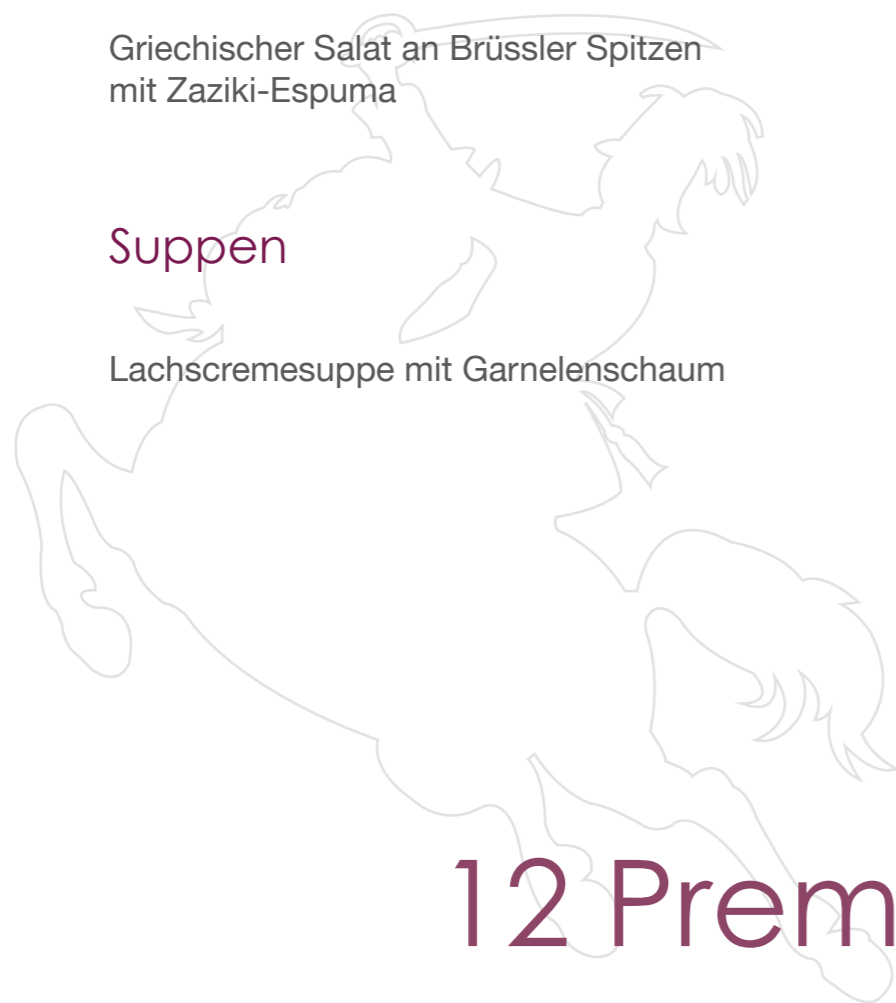
Bandnudeln mit Pilzen
und frischem Gemüse in Ricottasauce

Desserts

Maronisoufflé auf Nougatsauce mit Früchtegarnitur

12 Premieren

in einem Jahr



Köstlichkeiten zum Starten

Caprese
Tomaten und Mozzarella
mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig

Parmaschinken
mit Grissiniröllchen auf mariniertem Ruccola

Mariniertes Carpaccio vom heimischen Bio-Rinderfilet
an Feldsalat mit Parmesanspänen

G'sundes, Vitales und Vitaminreiches

Bunte Blattsalate
mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen

Grüner Backhendlsalat
mit gerösteten Kürbiskernen

Tiroler Bauernsalat
mit Speckwürfeln und Croûtons

Kleiner gemischter Salatteller

Großer gemischter Salatteller

Klassiker aus der österreichischen und internationalen Suppenküche

Pressknödelsuppe

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten oder Fadennudeln

Knoblauchcremesuppe
mit Weißbrotcroûtons

Zillertaler Graukassuppe
mit Schwarzbrotcroûtons

Vegetarische Köstlichkeiten

7 Stück Schlutzkrapfen
mit brauner Butter und Parmesan

Knoblauchspaghetti
mit Cherrytomaten und grünem Salat

Paznauntaler Tris
Kasnocken, Spinatknödel und Schlutzkrapfen
mit brauner Butter und Parmesan

Tiroler Kasspatzln
mit Röstzwiebeln und grünem Salat
im Pfandl serviert

Zillertaler Kaskrapfen

Aus der Pfanne und vom Grill

Tiroler Gröstl
mit Spiegelei und Krautsalat

Bauernpfandl
Röstkartoffeln, Weinkraut, Käsekrainer, Blut- und Leberwurst
im Pfandl serviert

Gekochter Tafelspitz
im Wurzelsud
mit Röstkartoffeln und Blattspinat

„Brixentaler Nudelpfanne“
mit Putenfilet und Gemüse in Rahmsauce

Fitnesstoast „Marschall“
Putenfilet auf Toastbrot mit Tomate und Käse gratiniert,
dazu eine kleine Salatgarnitur

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites oder Kartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites oder Kartoffeln

S'Marschallpfandl
drei verschiedene Medaillons auf Butterspätzle
mit buntem Gemüse und Champignonsauce

Gemischter Grillteller
mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat

Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Ab 2 Personen
Marschall's „Geheimnis“
gemischte Hausplatte mit diversen Beilagen

Aus heimischen Gewässern

Gegrilltes Zanderfilet
auf Dill-Schmorgurken mit Salzkartoffeln

Forelle „Müllerin“
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat

Auf Vorbestellung

Würzige Ripperln
mit Ofenkartoffeln, lauwarmem Speckkrautsalat
und Knoblauchbrot

Für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener
Grillwürstel
Fischstäbchen
Spaghetti mit Tomatensauce

Beilagen servieren wir nach Wunsch!

Desserts

Lasagne
von der Milkschokolade

Zwei Stück Moosbeernocken
mit einer Kugel Vanille- oder Zitroneneis

Bitte beachten Sie auch unsere hausgemachten
Kuchen und Torten aus der Vitrine sowie unsere Eiskarte!

