ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT

Genussmenü

Knusprig-gebackenes Bauernei

Erbsencreme / Sommertrüffel

oder

Gebeizter Siglesser Saibling

marinierte Schwammerl / Brunnenkressemousse / Haselnüsse

Paprizierte Fischsuppe

Edelfische

oder

Karfiolschaumsuppe

Leindotteröl / Sommertrüffel

Buchweizentaler

Seewinkler Sommergemüse / Brunnenkresse

Neckenmarkter Wildschwein

Eierschwammerl-Marillenragout / gebratene Polenta

oder

Siglesser Lachsforelle

Zwiebelgnocchi / Schnittlauch-Butterbrösel

Schokoladetarte

heiße Himbeeren / geeiste Zotter-Schokolade

oder

Feiner Käseteller „Fromagerie zu Riegersburg“

4-Gänge	46,90
5-Gänge	52,90

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT

Vorspeisen

Knusprig-gebackenes Bauernei	
Erbsencreme / Sommertrüffel	14,90
Gebeizter Siglesser Saibling	
marinierte Schwammerl / Brunnenkressemousse / Haselnüsse	14,90
Geschmorte Ofenparadeiser	
Gurken-Estragon Spaghettini / Jakobsmuschel	14,90
Wiener Weinbergschnecke	
Röstbrot / Knoblauch / Kräuterbutter	12,90

Aus dem Suppentopf

Karfiolschaumsuppe	
Leindotteröl / Sommertrüffel	6,90
Paprizierte Fischsuppe	
Siglesser Edelfische	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

Ohne Fleisch

	klein	groß
Buchweizentaler (vegan, glutenfrei)		
Seewinkler Sommergemüse / Brunnenkresse	8,90	13,90
Dinkelspaghetti		
Sugo Arrabiata / Ruccola / Parmesan	8,90	13,90

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT

Hauptspeisen

Kalbsrahmbeuscherl	
mit gebratener Semmelroulade	14,90
als Vorspeise	9,90
2erlei vom Krumbacher Lamm geschmort / gekräutert	
Erbsencreme / Couscous / Morchelsauce	26,90
Neckenmarkter Wildschwein	
Eierschwammerl-Marillenragout / gebratene Polenta	21,90
Kalbsbackerl	
eigene Reduktion / Karottenraritäten / Kartoffelgrammelroulade	23,90
Siglesser Lachsforelle	
Zwiebelgnocchi / Schnittlauch-Butterbrösel	23,90

falstaff Gourmet club

UNSER VOTING-CODE:
0159

WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT

AUSGEZEICHNET für die BÖG BESTE ÖSTERREICHISCHE GASTLICHKEIT

Slow Food Foundation for Biodiversity

A LA CARTE

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT

Pannonische Schmankerl

Krautsuppe mit hausgemachten Salzstangerl	6,90
Strudelteller	
Kraut-, Bohnen- und pikanter Topfenstrudel	11,90
Rahmsuppe mit Bohnensterz	9,90
Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren	14,90

Gerichte, die jeder kennt

Wiener Schnitzel vom Kalb	17,50
Vom Schwein	10,50
mit Pommes Frites oder Reis	
Cordon Bleu von Pute oder Schwein	
mit Pommes Frites	13,50
Grillteller	
mit Pommes Frites	14,90
Gekochter Tafelspitz	
mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Röstkartoffeln	16,90
Gebackenes Welsfilet	
mit Petersilienkartoffeln und Kernölmayonnaise	15,90
gemischter Salatteller/Blattsalatteller	
als Beilage	3,40
Kernöl / Dressing	0,40
Gedeck am Abend	2,50

Wir bitten um Ihr Verständnis,
dass nur tischweise abgerechnet werden kann.

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT

Desserts

Weinschöberl	5,90
Gutes vom Topfen	7,90
Grießkoch in der Nusspanier	
Walnusseis	6,90
Schokoladetarte	
heiße Himbeeren / geeiste Zotter-Schokolade	7,90
Topfenfruchtstrudel handgezogen/hausgemacht	4,20
Apfelstrudel handgezogen/hausgemacht	3,60
Feiner Käseteller „Fromagerie zu Riegersburg"	9,50

Süßweine

Illmitzer Spätlese 2015		
Weingut Tschida, Illmitz	0,75	24,90
Pinot Cuvée Ausbruch 2007		
Weingut Feiler-Artinger, Rust	0,375	34,90
Sämling Beerenauslese 2010		
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	0,375	28,90
Beerenauslese Cuvée 2012		
Weingut Kracher, Illmitz	0,375	28,90
Beerenauslese Exquisit 2012		
Weingut Nittnaus, Gols	0,375	28,90

Wählen Sie von unserem Digestif-Tisch und fragen Sie
nach unseren Bränden aus der Region!