

# ZUR TRAUBE

*Restaurant & Hotel*  
NECKENMARKT



## **Genussmenü**

Carpaccio vom Neckenmarkter Reh  
Klostermarienberger Kastanien / Quitte / hausgemachte schwarze Nüsse  
oder

Gebeizter Siglessler Saibling  
Rote Rüben Carpaccio / Topinambur / Walnuss



Kürbiscremesuppe  
oder

Waldpilzsuppe  
Blaifränkischreduktion



Zander-Szegediner  
mit Wiener Weinbergschnecken



Ragout vom Neckenmarkter Hirsch  
Topfen-Serviettenknödel / Gänseleber  
oder

Beiried vom Zickentaler Moorochsen  
Speckwirsing / Stampfkartoffeln



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**

Carpaccio vom Neckenmarkter Reh	
Klostermarienberger Kastanien / Qitte / hausgemachte schwarze Nüsse	14,90
Gebeizter Siglesser Saibling	
Rote Rüben Carpaccio / Topinambur / Walnuss	14,90
2erlei von der Gänseleber	
Apfelchutney / Brioche / Preiselbeeren	14,90

## **Aus dem Suppentopf**

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis	6,90
Waldpilzsuppe / Blaufränkischreduktion	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

## **Ohne Fleisch**

	klein	groß
Buchweizentaler (vegan, glutenfrei)		
Seewinkler Gemüse / Kürbiscreme	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
Zerlei vom Krumbacher Lamm geschmort / gebraten	
Ratatouille / Erdäpfelpürree	26,90
Neckenmarkter Reh	
Kürbisrisotto / Thymian / Schmorparadeiser	24,90
Ragout vom Neckenmarkter Hirsch	
Topfen-Serviettenknödel / Gänseleber	23,90
Beiried vom Zickentaler Moorochsen	
Speckwirsing / Stampfkartoffeln	23,90
Zander-Szegediner	
mit Wiener Weinbergschnecken	23,90
ohne Schnecken	17,40



UNSER VOTING-CODE:  
**0159**

[WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT](http://WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT)



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!