

# ZUR TRAUBE

*Restaurant & Hotel*

NECKENMARKT



## **Genussmenü**

Carpaccio vom Maibock  
junger Kohlrabi / Löwenzahnhonig  
oder

Gebeizter Siglessler Saibling  
Spargelsalat / Kerbelmousse / Haselnüsse



Brennnesselsuppe  
honigglacierter Ziegenkäse  
oder

Spargelschaumsuppe  
Frühlingsmorchel / Bauerntopfenpalatschinke



Wildkräuterravioli  
Spargelragout



Maibock  
Geröstete Nusspolenta / Spargel / Vanillejungzwiebel  
oder

Siglessler Saibling  
Spargelrisotto / Petersilienfond



Flüssiger Schokoladekuchen  
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 Ei Erbsencreme / Hanföl / Wildkräutersalat	14,90
Gebeizter Siglessler Saibling Spargelsalat / Kerbelmousse / Haselnüsse	14,90
Carpaccio vom Maibock junger Kohlrabi / Löwenzahnhonig	14,90

## ***Aus dem Suppentopf***

Spargelschaumsuppe Frühlingsmorchel / Bauertopfenpalatschinke	6,90
Brennnesselsuppe honigglacierter Ziegenkäse	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

## ***Ohne Fleisch***

	klein	groß
Buchweizentaler (vegan, glutenfrei) Frühlingsgemüse / Brennnesselcreme	8,90	13,90
Dinkelspaghetti Knoblauch / Bärlauch / getrocknete Tomaten	8,90	13,90
Wildkräuterravioli Spargelragout	8,90	13,90

# ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



## Hauptspeisen

Beuscherl vom Maibock	
mit gebratener Semmelroulade	14,90
als Vorspeise	9,90
2erlei vom Krumbacher Lamm geschmort / gekrättert	
Erbsencreme / Couscous / Morchelsauce	25,90
Maibock	
Geröstete Nusspolenta / Spargel / Vanillejungzwiebel	23,90
Beiried vom Zickentaler Moorochsen	
Getrüffeltes Ofengemüse / Kräuterbutter / Erdäpfelchips	23,90
Siglesser Lachsforelle	
Spinatnocchi / Kerbel / Kohlrabi	23,90
Siglesser Saibling	
Spargelrisotto / Petersilienfond	23,90



UNSER VOTING-CODE:  
**0159**

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



Slow Food  
Foundation  
for  
Biodiversity

ALA 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 Siglesses 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 mit Walnusseis	6,90
Flüssiger Schokoladekuchen mit geeister 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!