

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



Waldpilzsuppe
Blaifränkischreduktion



Zander
Polenta-Lasagne



Neckenmarkter Reh
Waldpilzrisotto / Thymian / Schmorparadeiser
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

Aus dem Suppentopf

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

Ohne Fleisch

	klein	groß
Buchweizentaler (vegan, glutenfrei)		
Seewinkler Gemüse / Topinamburcreme	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
Neckenmarkter Reh	
Waldpilzrisotto / Thymian / Schmorparadeiser	24,90
Beiried vom Zickentaler Moorochsen	
Speckwirsing / Stampfkartoffeln	23,90
Zander-Szegediner	
Polenta-Lasagne	18,90



Unser Voting-Code:
0159

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 Karpfenfilet	
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 2017		
Weingut Tschida, Illmitz	0,75	24,90
Pinot Cuvée Ausbruch 2015		
Weingut Feiler-Artinger, Rust	0,375	35,90
Chardonnay Beerenauslese 2014		
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	0,375	29,90
Beerenauslese Cuvée 2017		
Weingut Kracher, Illmitz	0,375	30,90
Trockenbeerenauslese 2015		
Weingut Goldenits, Tadten	0,375	30,90

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

