

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT



Genussmenü

Kalbscarpaccio

Räucherforellencreme / Bärlauch

oder

Jakobsmuschel

Blunzntempura / Brennesselcreme / Radieschen



Bärlauchcremesuppe

Parmesanschaum



Frühlingspasta

braune Butter / Bergkäse



Geschmorte Schweinswangerl

Bärlauchrisotto

oder

Gebratene Lachsforelle

Gnocchi / Kohlrabi / Sauerampferfond



Schokoladetarte

heiße Himbeeren / geeiste Zotter-Schokolade

oder

Feiner Käseteller „Fromagerie zu Riegersburg“

4-Gänge

48,90

5-Gänge

54,90

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Vorspeisen

Sautierte Lammeleber Kohlrabispaghetti / Wildkräuter / Granatapfel	14,90
Kalbscarpaccio Räucherforellencreme / Bärlauch	14,90
Jakobsmuschel Blunztempura / Brennesselcreme / Radieschen	16,90

Aus dem Suppentopf

Bärlauchcremesuppe / Parmesanschaum	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

Ohne Fleisch

	klein	groß
Bärlauchrisotto pochiertes Ei	8,90	13,90
Frühlingspasta braune Butter / Bergkäse	8,90	13,90

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT



Hauptspeisen

Lammbescherl	
mit gebratener Semmelroulade	14,90
als Vorspeise	9,90
Geschmorte Schweinswangerl	
Bärlauchrisotto	18,90
Hirschrückensteak	
Getrüffelte Polenta / Frühlingszwiebel	26,90
2erlei Lamm	
Erdäpfel-Bärlauchroulade / Schmorgemüse	26,90
Gebratene Lachsforelle	
Gnocchi / Kohlrabi / Sauerampferfond	23,90



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 Strudelteller	6,90
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
Schokoladentarte		
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, Taden	0,375	30,90

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