

# ZUR TRAUBE

*Restaurant & Hotel*

NECKENMARKT



## Genussmenü

Kalbscarpaccio

Spargel/Honig-Senfmarinade/Wachtelei

oder

Jakobsmuschel

Blunzntempura / Brennesselcreme / Radieschen



Spargelschaumsuppe

Zanderbackerl / Illmitzer Spargel



Frühlingspasta

braune Butter / Bergkäse



Geschmorte Schweinswangerl

Spargelrisotto

oder

Gebratene Siglesser Lachsforelle

Spargel / Kerbel-Hollandaise / Grießschnitte



Wolke 7

Baiser / Beeren / Eis

oder

Feiner Käseteller „Fromagerie zu Riegersburg“

4-Gänge

48,90

5-Gänge

54,90

# ZUR TRAUBE

*Restaurant & Hotel*

NECKENMARKT



## **Vorspeisen**

Kalbscarpaccio	
Spargel/Honig-Senfmarinade/Wachtelei	14,90
Jakobsmuschel	
Blunztempura / Brennesselcreme / Radieschen	16,90

## **Aus dem Suppentopf**

Spargelschaumsuppe / Zanderbackerl / Illmitzer Spargel	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

## **Ohne Fleisch**

	klein	groß
Seewinkler Spargel		
gebeizter Dotter / Wildkräuter / Haselnussstreusel	8,90	14,90
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	
Spargelrisotto	18,90
Neckenmarkter Maibock	
Rhabarber / Sellerie in Salzkruste / Maiwipferl	26,90
2erlei vom Krumbacher Lamm	
Tarhonya / Schmorgemüse	26,90
Gebratene Siglessner Lachsforelle	
Spargel / Kerbel-Hollandaise / Grießschnitte	23,90
Sautierte Lambleber	
Senfsaat / Zwieberl / Stampfkartoffel	17,90



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 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
Wolke 7		
Baiser / Beeren / Eis		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, Taden	0,375	30,90

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