

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT



Genussmenü

Knusprig-gebackenes Bauernei
Erbsencreme / Knuspriger Buchweizen / Wiesenkräuter
oder

Gebeizter Siglessler Saibling
Rahmgurken / Olivenpaste / Bauernbrot



Karotten-Ingwersuppe
Flusskrebspofesen



Buchweizentaler
Seewinkler Sommergemüse / Bohnenpüree



Ragout vom Neckenmarkter Wildschwein
Marillenröster / Topfen-Serviettenknödel
oder

Siglessler Lachsforelle
Ratatouille / Gnocchi / Basilikumfond



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

Knusprig-gebackenes Bauernei	
Erbsencreme / Knuspriger Buchweizen / Wiesenkräuter	14,90
Gebeizter Siglessler Saibling	
Rahmgurken / Olivenpaste / Bauernbrot	14,90
Gegrillte Jakobsmuscheln	
Schafkäse / Marillenchutney	14,90

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwersuppe	
Flusskrebspofesen	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

Ohne Fleisch

	klein	groß
Buchweizentaler (vegan, glutenfrei)		
Seewinkler Sommergemüse / Bohnenpüree	8,90	13,90
Scharfes Sommer-Gemüsegulasch		
Mozzarella / Baguette	8,90	13,90

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT



Hauptspeisen

Kalbsrahmbeuscherl	
mit gebratener Semmelroulade	14,90
als Vorspeise	9,90
2erlei vom Krumbacher Lamm geschmort / gekrätert	
Erbсенcreme / Couscous / Knoblauchsaffl	26,90
Ragout vom Neckenmarkter Wildschwein	
Marillenröster / Topfen-Serviettenknödel	22,90
Geschmorte Schweinsbackerl	
eigene Reduktion / Creme-Polenta / Petersilie / Schwammerl	23,90
Siglesser Lachsforelle	
Ratatouille / Gnocchi / Basilikumfond	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 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
Wolke 7		
Baiser / Mascarpone / 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 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!