

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Genussmenü

Knusprig gebackenes Bauernei

Topinamburcreme / Kohl

oder

Rehcarpaccio

Kastanien / Apfel-Radicciosalat / hausgemachte schwarze Nüsse



Kastaniensuppe

Süße Speckchips



Käseravioli

Pinienkerne / Nuss-Butterschaum



Ragout vom Neckenmarkter Wildschwein

Hollerröster / Topfen-Serviettenknödel

oder

Siglesser Lachsforelle

Rote Rübenrisotto / Kastanien



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

Knusprig gebackenes Bauernei Topinamburcreme / Kohl	14,90
Gebatene Gänseleber Kracher Trockenbeerenjus / Quitte / Brioche	16,90
Rehcarpaccio Kastanien / Apfel-Radicchiosalat / hausgemachte schwarze Nüsse	14,90

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe vom Muskatkürbis Topfen-Kürbisröllchen	6,90
Kastaniensuppe Süße Speckchips	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

Ohne Fleisch

	klein	groß
Scharfes Wintergemüseglasch geräucherter Tofu	8,90	13,90
Käseravioli Pinienkerne / Nuss-Butterschaum	8,90	13,90

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT



Hauptspeisen

Kalbsrahmbeuscherl	
mit gebratener Semmelroulade	14,90
als Vorspeise	9,90
Hirschrücken	
Kastaniencreme / Speck-Kohlsprossen	24,90
Ragout vom Neckenmarkter Wildschwein	
Hollerröster / Topfen-Serviettenknödel	22,90
Geschmorte Schweinsbackerl	
eigene Reduktion / Creme-Polenta / Erdfrüchte	23,90
Siglesser Lachsforelle	
Rote Rübenrisotto / Kastanien	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 / Quitten / Bratapfeleis		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!