

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT



Genussmenü

Blunzn-Jakobsmuschellasagne
Illmitzer Spargel / knuspriger Buchweizen
oder
Kohlrabi-Kalbscarpaccio
Maiwipferlhonig / Brennesselcreme



Brennesselsuppe
honigglacierter Ziegenkäse



Buchweizentaler
Frühlingsgemüse / Haselnüsse



Siglesser Welsfilet im Wurzelfond
heurige Erdäpfeln / Senfkaviar
oder
Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln



Schokoladetarte
Erdbeereis

4-Gänge	48,90
5-Gänge	54,90
Gedeck am Abend	2,50

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Vorspeisen

Blunzn-Jakobsmuschellasagne Illmitzer Spargel / knuspriger Buchweizen	14,90
Kohlrabi-Kalbscarpaccio Maiwipferlhonig / Brennesselcreme	14,90

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe vom Illmitzer Spargel	6,90
Brennesselsuppe / honigglacierter Ziegenkäse	6,90
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,20
Rindsuppe / Frittaten	3,60

Ohne Fleisch

Buchweizentaler / Frühlingsgemüse / Haselnüsse	13,90
als Vorspeise	8,90
Spargelrisotto / Asmonte	13,90
als Vorspeise	8,90

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Hauptspeisen

Kalbsrahmbeuscherl	
mit gebratener Semmelroulade	14,90
als Vorspeise	9,90
Illmitzer Spargel / Kellerschinken	
Sauce Hollandaise / heurige Erdäpfeln / Butterbrösel	16,90
2erlei vom Maibock	
Liebstöcklpolenta / Schmorgemüse	26,90
Beiried vom Zickentaler Moorochsen	
Spargelrisotto / Zitronenbutter	24,90
Siglesser Welsfilet im Wurzelfond	
heurige Erdäpfeln / Senfkaviar	23,90

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

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Gerichte, die jeder kennt

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln	17,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites oder Reis	10,50
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 Schollenfilet mit Petersilienkartoffeln und Kernölmayonnaise	13,50
gemischter Salatteller/Blattsalatteller als Beilage	3,40
Kernöl / Dressing	0,40

Desserts

Weinschöberl	5,90
Grießkoch in der Nusspanier Haselnusseis / Waldbeerragout	7,90
Schokoladetarte / Erdbeereis	7,90
Topfenfruchtstrudel handgezogen / hausgemacht	4,20
Apfelstrudel handgezogen / hausgemacht	3,60