

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Vorspeisen

Gebackenes Bauernei	
Topinambur / Apfel / Radicchio	16,00
Carpaccio vom Gansl	
Rumzwetschken / Selleriecreme	17,50
Jakobsmuscheln	
knuspriger Schweinskopf / Waldorfsalat / Mohnöl	18,50

Aus dem Suppentopf

Pastinaken-Kastanienschaumsuppe	6,00
Frittatensuppe	3,50
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,50

Pannonische Gerichte

Pannonische Krautsuppe / hausgemachte Salzstangerl	9,00
Rahmsuppe / Bohnensterz	
wird gleichzeitig serviert und gegessen, wie damals bei Oma	12,00
Strudelteller	
verschiedene handgezogene, pikante Strudeln / Schnittlauchrahm	14,50
Gekochter Tafelspitz	
Röstkartoffeln / Schnittlauchsauce / Apfelkren / Semmelkren	22,00

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Hauptspeisen

Kohlroulade	
Gemüse Couscous / Krensaucе / vegan	16,50
Geschmorter Rinderbraten	
Esterhazy-Art / Topfen-Serviettenknödel	22,00
Beiried	
Wirsing / getrüffelte Kartoffelcreme / Grammelstreusel	26,00
Potpourri vom Grill	
Hauspommes / Kräuterbutter / hausgemachter BBQ Dip	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	
Reis / Preiselbeeren	19,50
Gebratenes Romeo Störfilet	
Sardellen / Kichererbsengemüse	28,00
gemischter Salatteller / Blattsalatteller	
als Beilage	4,00
Kernöl / Dressing / Dip	0,50
Gedeck am Abend	3,50

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel Zimteis / Schlagobers	7,50
Handgezogener Topfenstrudel Vanillesauce	8,50
Mohr im Hemd handmade <small>ZUR TRAUBE Kuchlkönigin NECKENMARKT</small> hausgemachte Schokosauce / Schlagobers	7,00
Schokoladetarte Glasierte Banane / Vanilleeis / geröstete Mandeln	9,00
Kastaniengenuss Kastanienreis / Wind / hausgemachter Eierlikör / Schlagobers	8,50
Feiner Käseteller / Gebäck	12,50

