

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Vorspeisen

Gebackenes Bauernei	
Erdäpfelcreme / Bärlauchpesto / Radieschen	16,00
Hausgebeiztes Mariazeller Alpenlachsfilet	
Brennnesselcreme / Spargel / Buchweizen	16,00
Carpaccio vom Neckenmarkter Reh	
Frühlingsalat / Spargel / Honigsenf / Grana / Senfkaviar	18,50

Aus dem Suppentopf

Spargelschaumsuppe / Wachtelei / Brot	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

Spargel	
Gremolata-Polenta / Trüffelschaum / Hanfsamen	18,50
Wirsing-Wildroulade	
Bärlauch-Kartoffelcreme / Röstzwiebel	18,00
2erlei vom Neckenmarkter Wildschwein	
Topfen-Serviettenknödel / Leithaberger Edelkirschen	28,00
Potpourri vom Grill	
Hauspommes / Kräuterbutter / hausgemachter BBQ Dip	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	
Reis / Preiselbeeren	19,50
Mariazeller Alpenlachsforelle	
Erbsencreme / Fregola Sarda / Frühlingszwiebeln	28,00
gemischter Salatteller / Blattsalatteller	
als Beilage	4,00
Kernöl / Dressing / Dip	0,50
Gedeck am Abend	3,50

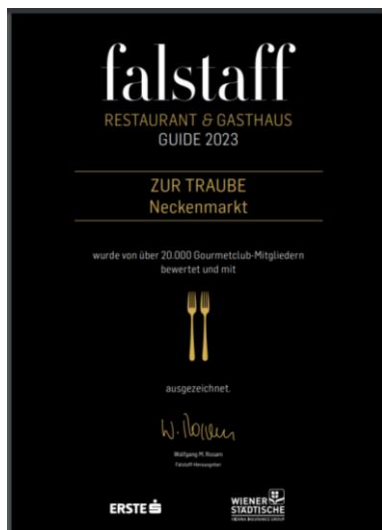
ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel
NECKENMARKT



Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel Zimteis / Schlagobers	7,50
Handgezogener Topfenstrudel Vanillesauce	8,50
Mohr im Hemd handmade <small>ZUR TRAUBE Kucheküchle NECKENMARKT</small> hausgemachte Schokosauce / Schlagobers	7,00
Schokolade Leithaberger Edelkirschen / Mandeln	9,00
Waldviertler Mohn Knödel / Eis / Sauerrahm / Rhabarber	8,50
Feiner Käseteller / Gebäck	12,50



Ein großes Danke an unsere Gäste!

Durch Eure Votings wurden wir vom
Falstaff Restaurantguide mit
86 Punkten und 2 Gabeln
bewertet.

Wir sind sehr stolz auf diese Bewertung