

# ZUR TRAUBE

*Restaurant & Hotel*

NECKENMARKT



## **Vorspeisen**

Gebackenes Bauernerlei	
Erdäpfelcreme / Ruccolapesto / Radieschen	16,00
Hausgebeiztes Mariazeller Alpenlachsfilet	
Brennesselcreme / Spargel / Buchweizen	16,00
Carpaccio vom Neckenmarkter Reh	
Frühlingsalat / Spargel / Honigsenf / Grana / Senfkaviar	18,50

## **Aus dem Suppentopf**

Spargelschaumsuppe / Brennesselknöderl	6,50
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**

Illmitzer Spargel im Tempurateig Süßkartoffelpommes / Trüffelmayo / vegan	18,50
Krautroulade vom Neckenmarkter Wildschwein Erbsen-Kartoffelcreme / Röstzwiebel	18,00
2erlei vom Neckenmarkter Reh Topfen-Serviettenknödel / Leithaberger Edelkirschen	34,00
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 Vanilleeis / Schlagobers	7,50
Handgezogener Topfenstrudel Vanillesauce	8,50
Mohr im Hemd handmade <small>ZUR TRAUBE Kuchlköchen NECKENMARKT</small> hausgemachte Schokosauce / Schlagobers	7,00
Waldviertler Mohn Knödel / Eis / Sauerrahm / Rhabarber	8,50
Feiner Käseteller / Gebäck	12,50



UNSER VOTING-CODE:

**0159**

[WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT](http://WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT)