

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Vorspeisen

Gebackenes Bauernei Karfiolmandelcreme / Petersilie	16,00
Gebratene Entenleber Mohnbuchtel / Zwetschke	19,00
Carpaccio vom Reh Topinambur / Haselnuss	18,00

Aus dem Suppentopf

Wildragoutsuppe / Petersilienknödel	7,50
Schaumsuppe von der Klostermarienberger Kastanie Apfelspeckpraline vom Klostermarienberger Apfel	7,50
Frittatensuppe	3,50
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,50

Pannonische Gerichte

Kalbsrahmbeuschel / Serviettenknödel als Vorspeise	15,00 11,00
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

Kürbis-Kastaniencurry Langkornreis / vegan	16,00
Krautrouladen vom Zickentaler Moorochsen Bratkartoffeln	21,00
Geschmorter Braten vom Neckenmarkter Hirsch Kastanienrotkraut / Grießknödel	26,00
Ragout vom Neckenmarkter Wildbret Topfen-Serviettenknödel / Preiselbeeren	24,00
Potpourri vom Grill Hauspommes / Kräuterbutter / hausgemachter BBQ Dip	17,50
Wiener Schnitzel vom Neckenmarkter Hirsch Reis / Preiselbeeren	22,00
Gegrillter Seeteufel Balsamicolinsen / Erdäpfelauflauf / Rotweinzwiebel	26,00
gemischter Salatteller / Blattsalatteller als Beilage	4,00
Kernöl / Dressing / Dip	0,50
Gedeck am Abend	3,50

Tipp: Frisches Gansschmalz finden sie in unserer

ZUR TRAUBE

Kuchlkücheldenz
NECKENMARKT




ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Desserts

Handgezogener Topfenstrudel Vanillesauce	8,50
Handgezogener Apfelstrudel Zimteis / Schlagobers	8,50
Mohr im Hemd <i>handmade</i> hausgemachte Schokosauce / Schlagobers	7,00
Pavlova von der Klostermarienberger Kastanie hausgemachte Schokosauce / Leithaberger Edelkirsche	9,00
Somloer Nockerl hausgemachte Schokosauce / Schlagobers	8,00
Käseteller Paradeismarmelade  / Gebäck	10,50



**UNSER VOTING-CODE:
0159**

WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT