

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Vorspeisen

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

Aus dem Suppentopf

Gansleinmachsuppe / Bröselknöderl	8,50
Schaumsuppe vom Muskatkürbis / honigglacierter Ziegenkäse	8,00
Frittatensuppe	3,50
Rindsuppe / hausgemachtes Leberknödel	4,50

Pannonische Gerichte

Kalbsrahmbeuschel / Serviettenknödel	15,00
als Vorspeise	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
Südburgenländisches Weidegansl Kastanienrotkraut / Erdäpfelknödel / Preiselbeerpfirsich	39,00
Geschmorte Schweinswangerl Süßkartoffelcreme / Rotweinzwiebel	22,00
Ragout vom Neckenmarkter Wildbret Topfen-Serviettenknödel / Preiselbeeren	24,00
Potpourri vom Grill Hauspommes / Kräuterbutter / hausgemachter BBQ Dip	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Reis / Preiselbeeren	20,50
Gegrillter Seeteufel Balsamicolinsen / Erdäpfelauflauf	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
Mohr im Hemd <i>handmade</i> hausgemachte Schokosauce / Schlagobers	7,00
Tiramisu von der Klostermarienberger Kastanie	8,00
Somloer Nockerl hausgemachte Schokosauce / Schlagobers	8,00
Käseteller Paradeismarmelade  / Gebäck	10,50



UNSER VOTING-CODE:
0159

WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT