

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Vorspeisen

Gebackenes Bauernei	
Bärlauch-Kartoffelcreme / saure Röschen / Pinienkerne	16,00
Carpaccio vom Reh	
Brunnenkresse/ Senfkaviar / Radieschen / Grana	18,00

Aus dem Suppentopf

Bärlauchschaumsuppe / Garnele / Croutons	7,50
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

Kohlgemüse	
Marinierter Tofu / Buchweizen / vegan	16,00
Geschmorte Lammstelze	
Fregola Sarda / Bärlauchpesto / geschmolzene Paradeis	28,00
Beiried Esterhazy Art	
Wurzelgemüse / Tagliatelle	26,00
Filet und Ragout vom Neckenmarkter Wildschwein	
Kartoffel-Bärlauchroulade / Schmorgemüse	32,00
Potpourri vom Grill	
Hauspommes / Kräuterbutter / hausgemachter BBQ Dip	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalb	
Reis / Preiselbeeren	22,00
Gegrillter Seeteufel	
Erbsenrisotto / Jungzwiebel	26,00
gemischter Salatteller / Blattsalatteller	
als Beilage	4,00
Kernöl / Dressing / Dip	0,50
Gedeck am Abend	3,50

Weintipp
Fastenzeit

Rotwein ohne Alkohol

Zeronimo 20 Leonis Blend

Weinkellerei In Signo Leonis / Neckenmarkt

Halbflasche

27,00

ZUR TRAUBE

Restaurant & Hotel

NECKENMARKT



Desserts

Handgezogener Topfenstrudel Vanillesauce	8,50
Mohr im Hemd <i>handmade</i> hausgemachte mit Rum verfeinerte Schokosauce / Schlagobers	7,00
Pavlova Marillenröster / Mascarponejoghurt	9,00
Gundlpalatschinke Walnusseis / Krokant	9,00



UNSER VOTING-CODE:

0159

WWW.FALSTAFFGOURMETCLUB.AT