

# Frühstück

9-11 Uhr

## **Eggs Benedict** 9,50

2 pochierte Eier / Blattspinat / Schinken / Toast / Sauce Hollandaise

## **Frühstücksomelett ‚Mit Allem‘** 8,20

3 Eier / Bratwürstel / Champignons / Paradeiser / Zwiebel /  
Bergkäse / knuspriges Schwarzbrot

## **Veganes Frühstück** 6,90

Hummus / Paradeiser-Auberginenragout / Avocado / Fladenbrot vegan

## **Strammer Frühstücksmax** 6,90

3 Spiegeleier / Gebratener Speck / Traunkirchner Racelettekäse /  
eingelegte Gurken / Hausbrot

## **Good Mood** 7,50

Chia Brot / Avocado / Topfen / Tomaten vegetarisch

## **Porridge** 4,90

Flocken / Chiasamen / Mandelmilch / Hollerröster vegan

## **Smoothie** 4,60

Bunte Früchte ODER Xunds Gemüse

# Frühstück

*DER SAISON*

## **Geröstete Eierschwammerl** 9,50

Rührei / knuspriges Schwarzbrot / mit oder ohne Speck möglich

11. September bis 15. September 2017 11.30 - 14.00 Uhr

# Unser Mittagsmenü Baukasten

Bestell dir zum **Mittagsteller** oder **Wochenspecial**  
Suppe und Salat zum Mittags-Spezialpreis von je 1,50 und ein Dessert um 2,50 dazu!

---

## **SUPPE**

**Kräftige Rindsuppe** / Frittaten / Karottengemüse  
**Apfel-Sellerieschaumsuppe** / Schwarzbrotcroutons vegetarisch  
**Kokos-Currysuppe** / Ananas / Papadam vegan

---

## **SALAT**

**Der Kleine Gemischte** / Grünzeugs / Gemüse vegan  
**Paradeisersalat** / Zwiebel / dunkler Balsamico vegan

---

## **WOCHENSPECIAL 13,00**

gibt es Mittags die ganze Woche

**Kurz gebratener Rostbraten vom Premiumrind** / Bratkartoffel / Speckbohnen

---

## **MITTAGSTELLER 8,50**

### **Montag**

**Gebratene Hühnerkeule** / Paprikarahmsauce / Erbsenreis ODER  
**Cremige Parmesanpolenta** / Grillgemüse / Rucola vegetarisch

### **Dienstag**

**Krautroulade** / Majoransaft<sup>1</sup> / Petersilienkartoffel ODER  
**Vegetarisch gefüllter Paprika** / Rollgerste / Paradeisersauce vegetarisch

### **Mittwoch**

**Kalbsrahmgulasch** / Topfengnocchi / Gartenkresse ODER  
**Ofenfrischer Kürbisstrudel** / Kernöldip / Pflücksalat vegetarisch

### **Donnerstag**

**Schweinsbraten vom Schopf** / warmer Krautsalat / Semmelknödel ODER  
**Die letzten Eierschwammerl** / a la crème / Semmelknödel vegetarisch

### **Freitag**

**Wolfsbarschfilet vom Grill** / Paradeiser / Erdäpfel-Zitronenpüree ODER  
**Schmorkarotten** / lauwarmer Bulgursalat / Korianderdip vegetarisch

---

## **DESSERT**

**Affogato** / Espresso / Vanilleeislutscher  
**Tiramisu im Glas** / Schokoweichseln  
**Tageskuchen** / wir geben gerne Auskunft!

11.30 - 21.30 Uhr

# Tageskarte

gerne servieren wir für den Start  
**Brot & Aufstriche** pro Person 2,50

---

## SUPPE

**Kräftige Rindsuppe** 4,20  
Frittaten / Karottengemüse

**Apfel-Sellerieschaumsuppe** 4,20  
Schwarzbrotcroutons vegetarisch

**Kokos-Currysuppe** 4,20  
Ananas / Papadam vegan

---

## SALAT & JAUSE

**Der Kleine Gemischte** 3,80  
Grünzeugs / Gemüse vegan

**Paradeisersalat** 3,80  
Zwiebel / dunkler Balsamico vegan

**Rauner Herbstsalat** 10,50  
Bunter Blattsalat / Quinoa / gebratenes Wurzelgemüse /  
fruchtige Birnendressing vegetarisch

**Essigwurst** 6,50  
Ozlberger Knacker / rote Zwiebel / Radieschen / ofenfrisches Fladenbrot

**Mühlviertler Schafkäsegupferl vom Ortner** 9,00  
Butter / Kernöl / Paradeiser / Schwarzbrot vegetarisch

**Rauner Steaksandwich** 15,50  
Kurz gebratene Beiried / knuspriges Baguette / Rucola / Cocktaildip

## UNSERE PIKANTEN PALATSCHINKEN - GEFÜLLT MIT:

**Pulled Pork** 9,50  
Krautsalat / hausgemachtes BBQ Ketchup / Salatbouquet

**Pulled Chicken** 10,00  
Pulled Chicken / Ceasarsalat / Parmesan

**Gusentaler Lachsforelle** 11,50  
Senfgurken / Kren / junger Spinat

**Mozzarella** 9,50  
Paradeiser / Basilikumpesto / Rucola vegetarisch  
auch in veganer Variante möglich 8,50

[www.rauner.restaurant](http://www.rauner.restaurant)

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

11.30 - 21.30 Uhr

# Tageskarte

---

## HAUPTGÄNGE

### **Cremiges Schwammerlrisotto**

gegrillter Radicchio / Pignoli vegetarisch 14,00  
mit Pastrami 15,00

### **Herbstlich „eingetopft“ 10,50**

Kürbis-Erdäpfelgulasch / Mühlviertler Bohnenas / Sauerrahm vegetarisch  
auch in veganer Variante möglich

### **Blunz`n Pasta 12,70**

Strozzapretti / geröstete Blunz`n / Apfel-Selleriasalat

### **Rauner Cordon Bleu 11,00**

Rote Rüben / Schlierbacher Bio-Ziegenkäse / Kümmelerdäpfel  
Apfelkren / Sauerrahm vegetarisch

### **Surschnitzel 11,70**

Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

### **Gusentaler Saiblingsfilet 17,50**

Rauchsalz / Gremolata / Erdäpfel-Gemüsegröstl

---

## DESSERTS

### **Affogato 3,00**

Espresso / Vanilleeislutscher

### **Tiramisu im Glas 5,00**

Schokoweichseln / Kaffeeis

### **Tageskuchen 3,50**

wir geben gerne Auskunft!

## UNSERE SÜSSEN PALATSCHINKEN - GEFÜLLT MIT:

### **Hausgemachter Marmelade 3,70**

aus unserem *schön und gut* Sortiment

### **Triple Chocolate 5,50**

Schlagobers

### **Vanilleeis 6,50**

Früchte der Saison

*auch in veganer Variante möglich*

[www.rauner.restaurant](http://www.rauner.restaurant)

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

***Unsere Abendkarte ist sehr flexibel und ändert sich - je nach Marktangebot - auch mehrfach die Woche, so kann sie zum Beispiel aussehen:***

## *Abendkarte*

*18.00 - 21.30 Uhr*

*gerne servieren wir für den Start  
Brot & Aufstriche pro Person 2,50*

*Als Aperitif empfehlen wir:  
Tears of Joy, Blanc de Blanc  
Punk's Finest Wines, Carnuntum 4,70*

### **VORSPEISEN**

**Saftiges Schweinekarre 9,00**  
knuspriges Raunerbrot / Marillensenf / frischer Kren

**Geröstete Eierschwammerl 9,50**  
Rührei / knuspriges Schwarzbrot / mit oder ohne Speck möglich

**Karamellisierter Schafkäse 10,50**  
Rauneretchup / eingelegte Rüben / junger Spinat **vegetarisch**

### **HAUPTSPEISEN**

**Gegrillte Landhendlbrust 16,00**  
cremige Parmesanpolenta / buntes Gemüse

**Bio-Schweinebauch 13,90**  
Sous vide gegart / Kürbis-Erdäpfelstampf / Essiggemüse

**Gusentaler Lachsforellenfilet 16,50**  
geräuchertes Kürbispüree / Ingwer-Sojamarinade / Sprossen

**Gebratene Erdäpfelwuzler 14,00**  
Kürbis / Safranschaum / Junglauch / Frischkäse **vegetarisch**

### **DESSERT**

**Süßer Abschluss 8,00**  
überraschen lassen oder nachfragen! :-)

# Kaffee & Tee

**Espresso** 2,50

**Espresso doppio** 3,90

**Verlängerter** 2,80

**Cappuccino** 3,10

**Latte Macchiato** 3,50

**Heiße Schokolade** 3,50

**Tee im großen Oma-Häferl** 3,50

Schwarzer Tee (Assam) / Grüntee Ingwer-Zitrone /  
Mühlviertler Kräutertee / Rauner Früchtetee

# Alkoholfrei

**Hausgemachte Rauner Eistees** 0,3l 3,10

Rote Rübe Hibiskus Apfel / Ingwer Zitrone

**Fruchtsäfte vom Schurm's und Mairinger** 0,2l 2,90

gespritzt 0,2l 2,40 / gespritzt 0,4l 3,90

**Roter Traubensaft** 0,2l 2,90 / gespritzt 0,2l 2,40/ gepritzt 0,4l 3,90

vom Weingut Fink

**Hausgemachter Sirup** gespritzt 0,4l 2,80

**Peda Cola** 0,2l 2,00

0,4l 2,90

**Coca Cola / Cola light** 0,33l 3,30

**Fever Tree Tonic Water / Lemon Tonic / Ginger Beer** 0,2l 3,30

**Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd** 0,33l 2,50

**Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd** 0,75l 5,10

**Soda Zitrone** 0,2l 1,90

**Soda Zitrone** 0,4l 2,90

# Wein glasweise

**Grüner Veltliner Burgberg Federspiel 2016**

Karl Lagler, Wachau 1/8l 4,10

**Riesling Urgestein 2016**

Weingut Hiedler, Kamptal 1/8l 4,00

**Gelber Muskateller 2016**

Weingut Waltner, Wagram 1/8l 3,90

**Sauvignon Blanc 2016**

Weingut Muster, Südsteiermark 1/8l 4,10

**Carnuntum Zweigelt 2015**

Michael Auer, Carnuntum 1/8l 3,90

**Blafränkisch Horitschon 2015**

Franz Weninger, Mittelburgenland 1/8l 3,90

**Heideboden 2015**

Gerald Tschida, Neusiedlersee 1/8l 4,10

# Feierabend!

## **BIER**

Pfiff 2,50 / Seiterl 3,30 / Halbe 4,00

Freistädter Junghopfenpils vom Fass

Freistädter Bio-Zwickl vom Fass

Zipfer Urtyp vom Fass

Bier der Saison vom Fass

Radler 0,3l 3,30 / 0,5l 4,00

Franziskaner Weißbier Flasche 0,5l 4,10

Weißbier alkoholfrei Flasche 0,5l 4,10

Zipfer hell Flasche 0,3l 3,30

## **SPRITZIGES**

**Apfel Cider** / Schurms, Lichtenberg 0,1l 3,50

**Tears of Joy, Blanc de Blanc** / Punk's Finest Wines, Carnuntum 0,1l 4,70

Spritzer weiß 2,90

Hugo 4,10

Aperol Spritzer 4,10

Campari Soda 5,20

Campari Orange 5,80

# Longdrinks

**Gin Rauner** 9,00

White Swan Gin / Rauner Eistee Rote Rübe

**Gin Tonic** 9,20

White Swan Gin / Fever Tree Mediterranean Tonic Water

**Vodka Bitter Lemon** 8,40

White Swan Vodka / Fever Tree Lemon Tonic

**Dark'n'Stormy** 9,10

Gosling Black Seal Dark Rum / Fever Tree Ginger Beer

**Cuba Libre** 7,40

Havana Club 3 años / Coca Cola

[www.rauner.restaurant](http://www.rauner.restaurant)

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben



# Pures

## **Sherry 5cl**

As you like it, medium sweet 5,90

## **Gin 4cl**

White Swan, Peter Affenzeller 6,00

Beefeater 4,30

## **Vodka 4cl**

White Swan Peter Affenzeller 5,20

Stolichnaya 3,90

## **Rum 4cl**

Single Cask Collection Barbados Rum XO 7,20

Havana Club 3 años 4,20

Gosling Black Seal Dark Rum 5,90

## **Whisk(e)y 4cl**

Single Malt by Peter Affenzeller 5,90

Blend by Peter Affenzeller 5,30

Grain by Peter Affenzeller 5,20

Whisky Liqueur by Peter Affenzeller 5,00

Single Cask Collection Hidden Gem Linkwood 8 years Opitz finish 6,90

Talisker 10 years 5,50

Four Roses Bourbon 4,30

## **Allerlei**

Tequila Sierra Reposado 2cl 3,50

Campari 5cl 4,30

Averna Amaro Siciliano 2cl 3,00

Amaretto Di Saronno 4cl 4,90

Martini dry 5cl 3,90

Martini Bianco 5cl 3,90