

5. November bis 9. November 2018 11.15 - 14.00 Uhr

Unser Mittagsmenü Baukasten

Bestell dir zum **Mittagsteller** oder **Wochenspecial**
Suppe, Salat und Dessert zum Mittags-Spezialpreis dazu!

SUPPE 1,50

Kräftige Rindsuppe / Fleischstrudel / Wurzelgemüse
Kürbisschaumsuppe / geröstete Kürbiskerne / Kernöl vegetarisch
Rote Linsensuppe / Papadum / Tamarinde vegan

SALAT 1,70

Der Kleine Gemischte / Grünzeugs / Gemüse vegan
Der Rustikale / bunter Blattsalat / Körndl / Grillgemüse vegan

WOCHENSPECIAL 11,90

gibt es Mittags die ganze Woche
Schnitzerl vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Reis /
Preiselbeeren

MITTAGSTELLER 8,70

Montag

Tiroler Gröstl / Premium Rind / Spiegelei ODER
Erdäpfel-Gemüsegröstl / pochiertes Ei / Schnittlauchsauce vegetarisch

Dienstag

Faschierte Laibchen / Erbsengemüse / Erdäpfelpüree ODER
Rauner Dinkelrisotto / Frischkäse / junger Spinat vegetarisch

Mittwoch

Ofenfrischer Schweinebraten / Semmelknödel / Stöckelkraut ODER
Schwammerlrahmsauce / Semmelknödel / Butterbrösel vegetarisch

Donnerstag

Seelachsfilet / Erdäpfel-Lauchkruste / Paradeiser-Gemüseragout ODER
Vegetarisch gefüllter Paprika / Couscous / Currysauce vegetarisch

Freitag

Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Parmesanpolenta / Gemüse ODER
Hausgemachte Gnocchi / Gorgonzolarahm / Birne vegetarisch

DESSERT 2,50

Affogato / Espresso / Vanilleeislutscher
Kokos-Pannacotta / im Glas / Ananassalat
Tageskuchen / wir geben gerne Auskunft!

11.15 - 21.15 Uhr

Tageskarte

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

SUPPE 4,20

Kräftige Rindsuppe
Fleischstrudel / Wurzelgemüse

Kürbisschaumsuppe
geröstete Kürbiskerne / Kenröl **vegetarisch**

Rote Linsensuppe
Papadum / Tamarinde **vegan**

SALAT & RAUNER SPECIALS

Der Kleine Gemischte 4,00
Grünzeugs / Gemüse **vegan**

Der Rustikale 4,00
bunter Blattsalat / Körndl / Grillgemüse **vegan**

Gratiniertes Raclettebrot
hausgemachtes Paradeiser-Focaccia / Balsamicozwiebel **vegetarisch** 6,70
mit Speck 7,20

Beef Salat 17,50
gegrillte Beiriedschnitte (200g) / Paradeiser-Rucolasalat / Parmesan /
Knoblauchbrot

Rauner Salat 10,90
Rauner-Falafel / Curry-Dressing / Rohkoststreifen **vegan**

Rauner Bacon Burger 15,90
100% Premium-Rinderfaschiertes / hausgemachte Burgersauce /
Cheddar / Speck / Romanasalat / Chili-Pommes

UNSERE PIKANTEN PALATSCHINKEN - GEFÜLLT MIT:

Pulled Pork / Krautsalat / hausgemachtes BBQ Ketchup / Salatbouquet **10,20**

Pulled Chicken / Pulled Chicken / Ceasarsalat / Parmesan **10,70**

Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle / Senfgurken / Kren / junger Spinat **11,70**

Mozzarella / Paradeiser / Basilikumpesto / Rucola **vegetarisch** **10,20**

auch in veganer Variante möglich **9,50**

www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

11.15- 21.15 Uhr

Tageskarte

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

HAUPTGÄNGE

Bunte Spätzlepfanne 13,50

knackiges Gemüse / Hühnerbruststreifen / Paprikarahmsauce

Surschnitzel 11,90

Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

Rauner Cordon Bleu 12,50

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

Frische Pasta 11,90

Kürbis / Schafkäse / Paradeisersauce **vegetarisch**

Gusentaler Lachsforellenfilet 17,20

Gemüse-Dinkelrisotto / Raunerpesto

DESSERTS

Affogato 3,30

Espresso / Vanilleeislutscher

Kokos-Panna cotta 5,00

im Glas / Ananassalat / hausgemachtes Ananassorbet

Tageskuchen 3,90

wir geben gerne Auskunft!

UNSERE SÜSSEN PALATSCHINKEN - GEFÜLLT MIT:

Hausgemachter Marmelade 3,70

ODER

Triple Chocolate 5,50

Schlagobers

ODER

Vanilleeis 6,90

Früchte der Saison

auch in veganer Variante möglich

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

17.00 - 21.15Uhr

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

VORSPEISE

Rehcarpaccio mit Lardo 12,50
eingelegtes Gemüse / gebackene Champignons / schwarze Nüsse

Herbstsalat und Rauner 9,50
Apfel-Balsamessig / karamellisierter Ziegenkäse /
Sonnenblumencracker vegetarisch

HAUPTSPEISE

Rindsfiletspitzen 200g 20,70
cremige Rosmarinpolenta / gebratene Pilze

Rosa gebratene Entenbrust 16,50
cremigtes Cranberry-Grammelrisotto / Kohlsprossen

Rehragout 15,70
buntes Gemüse / Briocheknödel / Preiselbeerorange / Blaukraut

Hausgemachte Kürbisgnocchi 13,90
junger Spinat / Schwammerl / Paradeiser / Bergkäse vegetarisch

DESSERT

Schokoladen Tarte 8,00
Hafer / Tonkabohne / Birne

Palatschinke „Susanne“ 6,50
Orangen-Karamell / Mascarpone / hausgemachtes Vanilleeis

Kaffee & Tee

Espresso	<u>2,50</u>
Espresso doppio	<u>4,00</u>
Verlängerter	<u>2,90</u>
Cappuccino	<u>3,30</u>
Latte Macchiato	<u>3,60</u>
Heiße Schokolade	<u>3,60</u>
Tee im großen Oma-Häferl	<u>3,90</u>
Schwarzer Tee (Assam) / Grüntee Ingwer-Zitrone / Mühlviertler Kräutertee / Rauner Früchtetee	

Alkoholfrei

Hausgemachte Rauner Eistees	<u>0,3l</u>	<u>3,20</u>
Rote Rübe-Hibiskus-Apfel ODER Ingwer-Zitrone		

Fruchtsäfte vom Schurm's und Mairinger			
Naturtrüber Apfel / Birne / Johannisbeere / Zwetschke / Orange	<u>0,2l</u>	<u>2,90</u>	
gespritzt 0,2l	<u>2,40</u>	gespritzt 0,4l	<u>3,90</u>

Roter Traubensaft	<u>0,2l</u>	<u>3,40</u>	gespritzt 0,2l	<u>2,90</u>	gepritzt 0,4l	<u>4,40</u>
vom Weingut Fink						

Hausgemachter Sirup	gespritzt 0,4l	<u>2,80</u>
Peda Cola	<u>0,2l</u>	<u>2,10</u>
	<u>0,4l</u>	<u>3,00</u>

Coca Cola / Cola light	<u>0,33l</u>	<u>3,30</u>
Fever Tree Meditteranean Tonic Water / Lemon Tonic / Ginger Beer	<u>0,2l</u>	<u>3,30</u>
Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd	<u>0,33l</u>	<u>2,50</u>
Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd	<u>0,75l</u>	<u>5,10</u>
Soda Zitrone	<u>0,2l</u>	<u>1,90</u>
Soda Zitrone	<u>0,4l</u>	<u>2,90</u>

Feierabend!

WEIN

Unser Service-Team informiert Sie gerne über die Weine,
die wir aktuell Glasweise ausschenken!

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 4,20

Weißbier alkoholfrei Flasche 0,5l 4,20

Zipfer hell Flasche 0,3l 3,30

SPRITZIGES

Primosecco, Muskateller Schaumwein / Weingut Hagn, Weinviertel 0,1l 3,90

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

Spritzer weiß 2,90

Hugo 4,50

Aperol Spritzer 4,20

Campari Soda 5,20

Campari Orange 5,90

Longdrinks

Gin Tonic 9,20

White Swan Gin / Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Vodka Lemon 8,40

White Swan Vodka / Fever Tree Lemon Tonic

Dark'n'Stormy 9,10

Gosling Black Seal Dark Rum / Fever Tree Ginger Beer

www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Pures

GIN & VODKA 4CL

Gin White Swan, Peter Affenzeller 6,00
Vodka White Swan, Peter Affenzeller 5,20

RUM 4CL

Single Cask Collection Barbados Rum XO 8,20
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
Glenmorangie 10 years 6,90
Four Roses Bourbon 4,30

SCHNAPS 2CL

Destillerie Parzmaier, Schwanenstadt

Rauner 5,10
Marille 4,90
Gelbe Williamsbirne 4,90
Haselnuss 4,90

Brennerei Jöbstl, Steiermark

Traubenkirsch 6,10
Tresterbrand Cuvée 4,10
Holzapfel 4,10

Weingut Fink, Traisental

Holunder 4,90
Quitte 4,10

Sighardt Donabaum, Wachau

Muskateller Tresterbrand 4,10

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
www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben