



RAU NER

Von früh bis spät.

www.rauner.restaurant

DAS RAUNER:

Rauner - das heißt Rote Rübe auf Mühlviertlerisch. Das Rauner ist ein Lokal, das für Jedermann geeignet ist! Unkompliziert, bodenständig, aber mit hohem Qualitätsanspruch - so ist das Restaurant und so sind die Wirtsleute.

Lange Zeit war das Signature-Gemüse des Rauner ein „arme Leute-Essen“ und fand in den meisten Küchen keinen großen Anklang. Das hat sich mittlerweile glücklicherweise geändert. Vom Wirtshaus bis zur Sterne-Küche wird der gesunden Knolle gehuldet. Bodenständig sind die Rüben aber trotzdem geblieben und nicht zuletzt deshalb und weil die Wirtsleute sehr gern zu ihren Mühlviertler Wurzeln stehen, hat man sich für diesen Namen entschieden.

Müßig zu erwähnen, dass die Rauner sich natürlich in unterschiedlichen Variationen auf der Speisen- und Getränkekarte wiederfinden. Maßgeblich verantwortlich für den Verbrauch von vielen 100 kg Rote Rüben per anno ist eines der erfolgreichsten Gerichte auf der Karte: Das Rauner Cordon Bleu.

DIE WIRTSLEUT:

Sigi und Philipp Stummer sind seit 2009 ein Herz und eine Seele und schon quasi ihr Leben lang Gastronomen mit Leib und Seele.

Während Philipp sich als Küchenchef - unter anderem im Hotel Guglwald und auf der Zillertaler Kristallhütte - einen Namen machte, verfeinerte Sigi ihre Skills bei diversen Stationen in Österreich sowie auch im Ausland und absolvierte nebenbei Ausbildungen zur Barista, zur Diplombarmkeeperin und zur Diplom-Sommelière. Jetzt wird er endlich Realität, dieser Traum vom eigenen Lokal. Bodenständig und unkompliziert solls sein, aber bei der Qualität werden keine Kompromisse gemacht und in jedes Detail soll ganz viel Liebe fließen.

















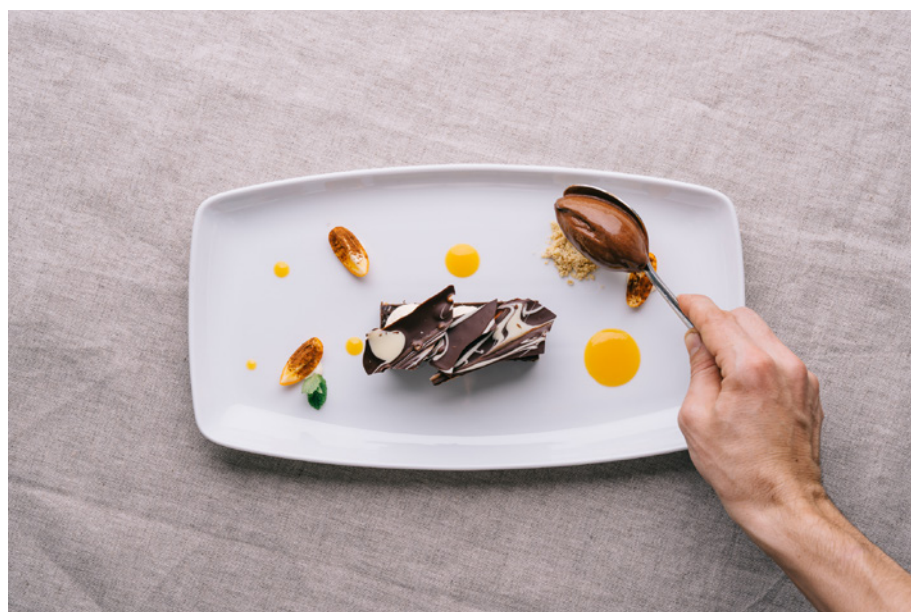
Mühlviertler Jause
mit fein ausgesuchten
Spezialitäten und
hausgemachtem
Sauergemüse.



Vegetarisch und eins der beliebtesten Gerichte auf der Karte:
Das Rauner Cordon Bleu.
(Rote Rüben / Schlierbacher Bio-Ziegenkäse / Kümmelerdäpfel / Apfeln / Sauerrahm)



Saisonal inspirierte
Vorspeisen und edle
Dessert-Kreationen
frisch aus der
Rauner Patisserie





Unser hausgemachter Eistee
in zwei Sorten



Rauner-Brand
von Parzmair



Küchenchef Philipp Stummer



Die Wirtsleut,
Sigi & Philipp Stummer

alle Bilder stehen in mittlerer Auflösung unter dem folgenden Link zum Download bereit:

<https://drive.google.com/open?id=1oYa1WQk3Prh1nOAeyG2wRUrBjYw4Q32C>

Bilder in großer Auflösung verschicken wir gerne nach persönlicher Anfrage!

sämtliche Credits, sofern nicht im Bildnamen anders angegeben:

photography.gregorhofbauer.com

für weitere Informationen steht Ihnen gerne zu Verfügung:

Verena Stummer

verena@juvel.agency