

11. Februar bis 15. Februar 2019 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
Mühlviertler Rahmsuppe / Schnittlauch / Croutons vegetarisch
Rote Linsensuppe / Papadum / Tamarinde vegan

SALAT 1,70

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

WOCHENSPECIAL 13,50

gibt es Mittags die ganze Woche:
Gegrilltes Hühnerbrüstchen / gebratener Reis / Ananas-Salsa

MITTAGSTELLER 8,90

Montag
Reisfleisch vom Eferdinger Landschwein / Sauerrahm / Chili-Kräuterpesto
ODER
Glacierte Krautfleckerl / Knoblauchsajt 1 / Gartenkresse vegetarisch

Dienstag
Leberschädl / Rahmkohl / Erdäpfelschmarrn ODER
Cremige Rahmpolenta / gebratene Pilze / Rucola vegetarisch

Mittwoch
Rinderroulade / kräftige Rotweinsauce / Butterspätzle ODER
Süßkartoffelgulasch / gebratene Kohlsprossen / saure Topfenockerl vegetarisch

Donnerstag
Gebackener Kabeljau / Erdäpfel-Gurkensalat / Sc. Tartare ODER
Cremiges Erbsenrisotto / gegrillte Paprika / Parmesanchip vegetarisch

Freitag
Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Serviettenknödel / Champignonsauce ODER
Leinölerdäpfel / Brotchips / Endiviensalat vegetarisch

DESSERT 2,50

Affogato / Espresso / Vanilleeislutscher
Panna Cotta von der weißen Schokolade / im Glas / Himbeerragout
Tageskuchen / wir geben gerne Auskunft!

11.15 - 21.15 Uhr

Tageskarte

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

SUPPE 4,50

Kräftige Rindsuppe
Fleischstrudel / Wurzelgemüse

Mühlviertler Rahmsuppe
Schnittlauch / Croutons **vegetarisch**

Rote Linsensuppe
Papadum / Tamarinde **vegan**

SALAT & RAUNER SPECIALS

Der Kleine Gemischte 4,20
Grünzeugs / Gemüse **vegan**

Der Rustikale 4,20
bunter Blattsalat / Körndl / Grillgemüse **vegan**

Tortillachips vegetarisch 6,70
Cheddar / Sauerrahm / Avocado / Paradeiser **mit Nduja 7,90**

Rauner Salat 10,90
Falafel-Erdäpfel Pommes / Rauner-Dressing / gegrilltes Gemüse **vegan**

Landhendl-Gemüsegröstl 13,50
marinierter Bulgur / Joghurtdip / Pflücksalat

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

Strozzapretti (frische Pasta) 12,20
geröstete Blunz`n / Apfel-Selleriasalat / Kren

Surschnitzel 12,20
Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

Gusentaler Lachsforellenfilet 17,20
Leinöl-Erdäpfel / Cremespinat

Rauner Cordon Bleu 12,50
Rote Rüben / Schlierbacher Bio-Ziegenkäse / Kümmelerdäpfel
Apfelkren / Sauerrahm **vegetarisch**

Hausgemachte Gnocchi 12,90
Schwammerl / junger Spinat / Paradeiserpesto / Bergkäse **vegetarisch**

DESSERTS

Affogato 3,30
Espresso / Vanilleeislutscher

Panna Cotta von der weißen Schokolade 5,50
im Glas / Himbeerragout / Himbeer-Joghurteis

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

Roast-Cultbeef 10,50

Rosa Tafelspitzscheiben / alt Wiener Schnittlauchsauce / Zupfsalat /
Paradeiserpesto / Croutons

Marinierte Salzteigrüben 10,00

gegrilltes Salatherz / Ziegenkäse / RaunerKetchup vegetarisch

Kürbis-Frischkäseravioli 9,50

Kernölbutter / Birne / Rucola / Asmonte vegetarisch

HAUPTSPEISE

Confierte Kalbsbrust 15,20

geröstetes Nudel-Schwammerlrisotto / wilder Brokkoli

Gegrilltes Landhendlbrüstchen 15,80

cremige Rosmarinpolenta / Paradeisergemüse

Wolfsbarschfilet 18,90

Erdäpfel-Ofengemüse / Bio-Kalamata Olivenpaste / Kräuteröl

Kürbis-Ingwercreme 12,70

Wintergemüse / Tempura / Rosmarinerdäpfel

DESSERT

Vanille-Powidlpalatschinke 6,90

Mohnzucker / hausgemachtes Joghurteis

Mascarponecreme 8,50

Karamellbananen / Muscovadostreußel /
Amarenakirschen / hausgemachte Eis

Kaffee & Tee

Espresso	<u>2,50</u>
Doppelter Espresso	<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 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 2,90</u>
gespritzt 0,2l 2,40 / gespritzt 0,4l 3,90	

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

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

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

Feierabend!

WEIN

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

BIER

Pfiff 2,70 / Seiterl 3,50 / Halbe 4,20

Freistädter Junghopfenpils vom Fass

Freistädter Bio-Zwickl vom Fass

Zipfer Urtyp vom Fass

Bier der Saison vom Fass

Radler 0,3l 3,50 / 0,5l 4,20

Franziskaner Weißbier Flasche 0,5l 4,40

Weißbier alkoholfrei Flasche 0,5l 4,40

Zipfer hell Flasche 0,3l 3,50

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