

15. April bis 19. April 2019 11.15 - 14.00 Uhr
solange der Vorrat reicht

Unser Mittagsmenü Baukasten

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

SUPPE 1,50

Kräftige Rindsuppe / Frittaten / Wurzelgemüse
Spargelschaumsuppe / Croutons / Kerbelöl vegetarisch
Kokos-Currysuppe / Ananas / Wan Tan Chips vegan

SALAT

Der Kleine Gemischte / Grünzeugs / Gemüse vegan 1,70
Vogersalat / Kernöldressing / Maispops vegan 2,40

WOCHENSPECIAL 14,70

gibt es Mittags die ganze Woche:
Altwiener Backfleisch (Beiried) / Erdäpfel-Vogersalat / Schnittlauchsauce

MITTAGSTELLER 8,90

Montag
Gratinierte Fleischpalatschinke / Avocado / Cheddar / Sauerrahm ODER
Cremige Polenta / gebratene Pilze / Cashewkerne / Bergkäse vegetarisch

Dienstag
Selchschoopf / saure Linsen / Grießknödel ODER
Erdäpfel-Spargelquiche / Eierdip / Rucola vegetarisch

Mittwoch
Halbes Grillhendl / Erbsenreis / Natursaft '1 ODER
Knuspriger Rösti / Gemüse / Frischkäse / Pflücksalat vegetarisch

Donnerstag
Gegrillter Leberkäse / Cremespinat / Spiegelei / Erdäpfelschmarren ODER
Gratinierte Spinatpalatschinke / Paradeisersauce / Feta vegetarisch

Freitag
Gegrillte Lachsforelle / Wokgemüse / Gewürz-Cous cous ODER
Eiernockerl / Schnittlauch / grüner Salat vegetarisch

DESSERT 2,50

Affogato / Espresso / Vanilleeislutscher
Heidelbeer-Joghurt Panna cotta / im Glas / Schokocrumble
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
Frittaten / Wurzelgemüse

Spargelschaumsuppe
Croutons / Kerbelöl **vegetarisch**

Kokos-Currysuppe
Ananas / Wan Tan Chips **vegan**

SALAT & RAUNER SPECIALS

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

Vogersalat 4,90
Kernöldressing / Maispops **vegan**

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

Mühlviertler Schafkäse 8,50
Bärlauchpesto / Butter / Schwarzbrot **vegetarisch**

Rauner Salat 10,90
bunter Salat / Croutons / gegrillter Mühlviertler Bohnenkäse / Sweet Chili **vegan**

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

Rauner Spezial Burger 15,90
100% Premium-Rinderfaschiertes / smokey Dip / Zwiebel / Champignons /
Rucola / Emmentaler / Erdäpfel-Dukatenchips

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

Frische Pasta 18,50

180g Rinderfiletstreifen / Frühlingskräuterpesto / Paradeiser / Parmesan

Surschnitzel 12,20

Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

Gusentaler Saiblingsfilet 19,50

Spargelrisotto / Paradeiser / Frühlingskräuter

Cremiges Bärlauchrisotto 12,50

Paradeiser / Spitzpaprika / Parmesanchip **vegetarisch**

Rauner Cordon Bleu 13,00

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



DESSERTS

Affogato 3,30

Espresso / Vanilleeislutscher

Heidelbeer-Joghurt Panna cotta 5,50
im Glas / Schokocrumble / Sauerrahmeis

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

RAUNER-MENÜ

4 Gänge 43,00 / 3 Gänge 33,00

Brot & Aufstriche pro Person 2,50

Roast Beef 11,50
knuspriger Spargel / Eierdip / Pflücksalat

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi 9,50
Frühlingskräuter / Schafkäse / buntes Gemüse vegetarisch

Confierter Stroh-Schweinebauch 15,20
Süßkartoffelcreme / Olivengemüse

Passionsfrucht-Buttermilchdelice 8,50
Mango / Schokoladensorbet / weiße Schokolade

A LA CARTE

Brot & Aufstriche pro Person 2,50

VORSPEISE

Spargel-Rhabarbersalat 10,00
cremiger Ricotta / Romanasalat / knuspriges Roggenbrot vegetarisch

Gebratene Blunz`n 9,50
Raunerkechup / Erdäpfelschmarrn

HAUPTSPEISE

Gebratene Gnocchi 15,90
Lammbratwürstel / Bärlauch / Schafkäse / Bohnen

Gebratenes Landhendlbrüstchen 15,80
Spargel-Schwammerlgemüse / Sojasauce / Erdäpfel -Limettenstampf

Gegrilltes Wolfsbarschfilet 19,50
Frühlingskräuter/ Brotsalat / junger Spinat

DESSERT

Gefüllte Nusspalatschinke 7,50
hausgemachtes Nougateis

Kaffee & Tee

Espresso	<u>2,50</u>
Doppelter Espresso	<u>4,00</u>
Verlängerter	<u>2,90</u>
Cappuccino	<u>3,40</u>
Latte Macchiato	<u>3,80</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 3,30</u>
Rote Rübe-Hibiskus-Apfel ODER Ingwer-Zitrone	

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

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

Hausgemachter Sirup	gespritzt 0,4l <u>2,90</u>
Peda Cola	0,2l <u>2,20</u> 0,4l <u>3,00</u>

Coca Cola / Cola light	0,33l <u>3,40</u>
Fever Tree Meditteranean Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer	0,2l <u>3,40</u>
Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd	0,33l <u>2,60</u>
Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd	0,75l <u>5,20</u>
Soda Zitrone	0,2l <u>1,90</u>
Soda Zitrone	0,4l <u>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

Erdinger Weißbier alkoholfrei Flasche 0,5l 4,40

Zipfer hell Flasche 0,3l 3,50

SPRITZIGES

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

Apfel Cider / Schurm's, Lichtenberg 0,1l 3,60

Spritzer weiß 3,00

Hugo 4,50

Aperol Spritzer 4,50

Campari Soda 5,20

Campari Orange 5,90

Longdrinks

Gin Tonic 9,20

White Swan Gin / Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Gin Rauner 9,10

White Swan Gin / Rote Rübe-Hibiskus-Apfel Eistee

Vodka Lemon 8,40

White Swan Vodka / Fever Tree Bitter Lemon

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
Dirndl 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