

13. Mai bis 17. Mai 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 / Leberknödel / Wurzelgemüse
Grüne Spargelschaumsuppe / Estragonöl / Orangenfilets vegetarisch
Rote Linsensuppe / Papadum / Tamarinde vegan

SALAT

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

WOCHENSPECIAL 13,70

gibt es Mittags die ganze Woche:
Knuspriges, ausgelöstes Backhendl / Erdäpfel-Vogersalat / Preiselbeeren

MITTAGSTELLER 8,90

Montag

Reisfleisch vom Eferdinger Landschwein / Chilipesto / Sauerrahm ODER
Erdäpfel-Süßkartoffelgulasch / Ofenkäse / Frühlingskräuter vegetarisch

Dienstag

Gefüllte Krautrouladen / Majoransaft 1 / Erdäpfelschmarren ODER
Schwammerl alla crème / Semmelknödel / Schnittlauch vegetarisch

Mittwoch

Schweinskarree im Bio-Heu gegart / Balsamicolinsen / Leinölerdäpfel ODER
Gratinierte Käsespätzle / Röstzwiebel / Gartenkresse vegetarisch

Donnerstag

Gegrilltes Wolfsbarschfilet / Grillgemüse / Knoblauchbaguette ODER
Gedeckter Spinatkuchen / Knoblauchdip / Paradeiser vegetarisch

Freitag

Ragout vom Maibock / Briocheknödel / Wurzelgemüse / Preiselbeer-Orange
ODER
Ofen-Karfiol / Salsa verde / Süßkartoffelwedges vegetarisch

DESSERT 2,50

Affogato / Espresso / Vanilleeislutscher
Sacherdessert / im Glas / Marillenröster
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

Leberknödel / Wurzelgemüse

Grüne Spargelschaumsuppe

Estragonöl / Orangenfilets **vegetarisch**

Rote Linsensuppe

Papadum / Tamarinde **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**

Gebratenes Hühnerbrüstchen 13,70

Romanasalatherzen / Mangodressing / knuspriges Curry-Focaccia

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 **10,70**

Pulled Chicken / Pulled Chicken / Ceasarsalat / Parmesan **10,90**

Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle / Senfgurken / Kren / junger Spinat **11,90**

Mozzarella / Paradeiser / Basilikumpesto / Rucola **vegetarisch 10,70**

auch in veganer Variante möglich 9,90

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

Bunte Gnocchipfanne 12,90

Spargel / Rahmsauce / frische Kräuter vegetarisch

Rauner-Dinkelrisotto 12,90

Bio-Frischkäse / junger Spinat vegetarisch

DESSERTS

Affogato 3,30

Espresso / Vanilleeislutscher

Sacherdessert im Glas 5,50

Marillenröster / Marillensorbet

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

Grüne Spargelschaumsuppe 7,50
Lachsforellencrostini / Radiesal

Geschmortes Kalbsschulterscherzel 16,90
getrüffelte Polenta / gebratene Schwammerl

Schokolade Hoch² 8,50
dunkle Schokotarte / weiße Schoko-Panna cotta /
Dulce di leche Eis / marinierte Erdbeeren

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
Gratinierter Solo Spargel 14,90
Cremespinat / Selleriejus / heurige Erdäpfel vegetarisch

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

Gegrilltes Wolfsbarschfilet 19,50
Frühlingskräuter/ Brotsalat / junger Spinat

DESSERT
Erdbeer-Vanille Palatschinke 7,20
hausgemachtes Erdbeersorbet

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

Weihenstephaner 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 9,30

White Swan Gin / Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Gin Rauner 9,20

White Swan Gin / Rote Rübe-Hibiskus-Apfel Eistee

Gin Peda Cola 9,10

White Swan Gin / Peda Cola

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