

9. September bis 13. September 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 / Grießnockerl / Wurzelgemüse
Kürbisschaumsuppe / Croutons / Kernöl vegetarisch
Gemüse-Paradeisersuppe / Dinkelreis / Kräuterpesto vegan

SALAT

Der Kleine Gemischte / Grünzeugs / Gemüse vegan 1,70
Paradeisersalat / rote Zwiebel / Balsamicodressing vegan 2,40

WOCHENSPECIAL 12,90

gibt es Mittags die ganze Woche:
Gegrilltes Landhendlbrüstchen / gebratener Curryreis / Ananassalsa

MITTAGSTELLER 8,90

Montag

Blunzengröstl / Krautsalat / Kren / Sauerrahm ODER
Hausgemachter Hummus / Pitabrot / Grillgemüse vegetarisch

Dienstag

Faschierte Laibchen / Erdäpfelpüree / Erbsengemüse ODER
Gebackener Kürbis / Kernöl-Aioli / Petersilerdäpfel vegetarisch

Mittwoch

Schweineschopfbraten / Semmelknödel / Stöckelkraut ODER
Schwammerl alla creme / Semmelknödel / Gartenkresse vegetarisch

Donnerstag

Filet vom roten Waller / Semmelkren / Wurzelgemüse ODER
Buntes Gemüsecurry / Sesamreis / Okraschoten vegetarisch

Freitag

Kalbsrollbraten / Butterreis / Champignon-Natursaft 1 / Karotten ODER
Ofenkarfiol / Salsa verde / Süßkartoffelwedges vegetarisch

DESSERT 2,50

Affogato / Espresso / Vanilleeislutscher
Schwarzwälderkirsch / im Glas
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
Grießnockerl / Wurzelgemüse

Kürbisschaumsuppe
Croutons / Kernöl **vegetarisch**

Gemüse-Paradeisersuppe
Dinkelreis / Kräuterpesto **vegan**

SALAT & RAUNER SPECIALS

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

Paradeisersalat 4,90
rote Zwiebel / Balsamicodressing **vegan**

Trüffelpommes 7,20
Parmesan / Trüffelmayo **vegetarisch**

Pastramisandwich 9,50
knuspriges Focaccia / Essiggemüse / Senfmayo / Pastrami

Cous-cous Salatbowl 11,00
Mühlviertler Schafkäse / gebratenes Gemüse / Nüsse **vegetarisch**

Rauner Steaksalat 18,90
200g Rinderfiletspitzen / Paradeiser / Rucolasalat / Knoblauchbrot

UNSERE PIKANTEN PALATSCHINKEN - GEFÜLLT MIT:
Pulled Pork / Krautsalat / hausgemachtes BBQ Ketchup / Salatbouquet **10,70**

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

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

Mozzarella / Paradeiser / Basilikumpesto / Rucola **vegetarisch 10,70**
auch in veganer Variante möglich 9,90

11.15- 21.15 Uhr

Tageskarte

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

HAUPTGÄNGE

Frische Pasta

Paradeiser-Kürbissugo / Schwammerl / Schafkäse ***vegetarisch*** 13,50
ODER mit feuriger Salsiccia 13,90

Surschnitzel 12,90

vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

Rauner Spezial Burger 15,90

180g 100% Premium Rinderfaschiertes / Salsa rosso / Rucola /
Parmesan / Salatgurke / Trüffelpommes

Gusentaler Lachsforellenfilet 17,90

Schwammerl-Spinatrisotto / Paprika-Kapernpesto

Rauner Cordon Bleu 13,00

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

DESSERTS

Affogato 3,30

Espresso / Vanilleeislutscher

Schwarzwälderkiersch 5,50

im Glas / Schokosorbet

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

17.00-21.00 Uhr

RAUNER-MENÜ

4 Gänge 41,00 / 3 Gänge 32,50

Brot & Aufstriche pro Person 2,50

Carpaccio vom Salzteigrauner 8,90

karamellierter Bio-Frischkäse / Zwetschkensenf /
Farmgoodies Rapsöl / Dinkelchips vegetarisch

Karotten-Melonenkaltschale 7,90

Koriandersaat / Gusentaler Lachsforelle

Confierter Stroschweinebauch 16,90

Sommerkürbis (Creme & eingelegt) /
knuspriger Grammelcannelloni / Kümmelsaft l

Alles Zwetschke 8,50

Tarte / Sorbet / Espuma / Joghurt-Panna cotta

A LA CARTE

Brot & Aufstriche pro Person 2,50

VORSPEISE

Beef Tartar vom Premiumrind (110g) 13,50

knuspriges Erdäpfelbrot / gebratene Schwammerl / Trüffelmayonaise

HAUPTSPEISE

Gebratene Gnocchi 14,90

Eierschwammerl / Parmesanschaum / Paradeiser vegetarisch

Gebratenes Maishendlbrüstchen 15,90

Gewürz-Cous cous / Melanzanitartar / Zitronen-Joghurtdip

Filet vom Wolfsbarsch 18,90

Brotsalat / Gurke / Dillöl

DESSERT

Palatschinke Susanna 7,20

Orangenkaramell / Mascarpone / hausgemachtes Fior di latte Eis

Kaffee & Tee

Espresso	<u>2,50</u>
Doppelter Espresso	<u>4,00</u>
Verlängerter	<u>2,90</u>
Cappuccino	<u>3,50</u>
Latte Macchiato	<u>3,90</u>
Heiße Schokolade	<u>3,90</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 3,50</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 <u>0,2l 1,90</u>
	<u>0,4l 2,90</u>

Peda Cola	<u>0,2l 2,20</u>
	<u>0,4l 3,00</u>

Coca Cola / Cola light	<u>0,33l 3,40</u>
-------------------------------	-------------------

Fever Tree Meditteranean Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer	<u>0,2l 3,50</u>
Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd	<u>0,33l 2,60</u>
Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd	<u>0,75l 5,20</u>
Soda Zitrone	<u>0,2l 1,90</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 3,80

Spritzer weiß 3,00

Hugo 4,70

Aperol Spritzer 4,70

Campari Soda 5,20

Campari Orange 5,90

Longdrinks

Gin Tonic 9,30

White Swan Gin / Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Gin Rauner 9,30

White Swan Gin / Rote Rübe-Hibiskus-Apfel Eistee

Gin Peda Cola 8,20

White Swan Gin / Peda Cola

Vodka Lemon 8,40

White Swan Vodka / Fever Tree Bitter Lemon

Dark'n'Stormy 9,20

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