

17. Februar bis 21. Februar 2020 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 1,90

**Kräftige Rindsuppe** / Grießnockerl / Wurzelgemüse  
**Karfiolschaumsuppe** / Orange / Croutons vegetarisch  
**Maronisamtsuppe** / Trüffel-Nußpesto / Croutons vegan

---

## SALAT 1,90

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

---

## WOCHENSPECIAL 14,70

**gibt es Mittags die ganze Woche:**  
**Kurz gebratener Zwiebelrostbraten** / Speckfisolten / Braterdäpfel

---

## MITTAGSTELLER 9,20

**Montag**  
**Kalbsrahmbeuschel** / Serviettenknödel / Kapernbrösel ODER  
**Gratinierter Schafkäse** / Süßkartoffelstampf / Feigen-Nußpesto vegetarisch

**Dienstag**  
**Ofenfrische Spareribs** / Erdäpfelwedges / Curry-Dip ODER  
**Gefüllter Ofenkartoffel** / buntes Gemüse / Cottage Cheese vegetarisch

**Mittwoch**  
**1/2 Brathendl** / Natursaft 1 / Erbsenreis ODER  
**Curry-Reispfanne** / gebratener Tofu / Sprossen vegetarisch

**Donnerstag**  
**Forellenfilet Müllerin** / Petersilerdäpfel / Kräuter-Knoblauchbutter ODER  
**Erdäpfel-Gemüseglasch** / Fisolten / Sauerrahm vegetarisch

**Freitag**  
**Rosa Lammnüsschen** / Ratatouille / cremige Polenta ODER  
**Kichererbsenlaibchen** / marinierter Chinakohl / Joghurt-Dip vegetarisch

---

## DESSERT 2,90

**Affogato** / Espresso / Vanilleeislutscher  
**Buttermilch-Zitronenmousse** / im Glas / Heidelbeerragout  
**Tageskuchen** / wir geben gerne Auskunft!

11.15 - 21.15 Uhr

# Tageskarte

*gerne servieren wir für den Start Brot & Aufstriche pro Person 2,90*

## **SUPPE 4,70**

**Kräftige Rindsuppe**  
Grießnockerl / Wurzelgemüse

**Karfiolschaumsuppe**  
Orange / Croutons **vegetarisch**

**Maroniamtsuppe**  
Trüffel-Nußpesto / Croutons **vegan**

---

## **SALAT & RAUNER SPECIALS**

**Der Kleine Gemischte 4,50**  
Grünzeugs / Gemüse **vegan**

**Der Rustikale 4,50**  
bunter Blattsalat / Körndl / Grillgemüse **vegan**

**Quinoa-Salatbowl**  
bunter Quinoasalat / Oliven / Schafkäse / Babyspinat **vegetarisch 12,90**  
**auch in veganer Variante möglich 10,50**

**Rauner Clubsandwich 14,90**  
gegrillte Hühnerbrust / Speck / Käse / Spiegelei /  
Rauner-Gurkenrelish / Senfmayo / knuspriges Focaccia

## **UNSERE PIKANTEN PALATSCHINKEN - GEFÜLLT MIT:**

**Pulled Pork** / Krautsalat / hausgemachtes BBQ Ketchup / Salatbouquet **10,90**

**Pulled Chicken** / Pulled Chicken / Ceasarsalat / Parmesan **11,90**

**Hausgebeizter Gusentaler Lachsforelle** / Senfgurken / Kren / junger Spinat **12,90**

**Mozzarella** / Paradeiser / Basilikumpesto / Rucola **vegetarisch 10,90**

**auch in veganer Variante möglich 10,50**

11.15- 21.15 Uhr

# Tageskarte

*gerne servieren wir für den Start Brot & Aufstriche pro Person 2,90*

---

## HAUPTGÄNGE

### Frische Pasta

Paradeisersauce / Mascarpone / Gin / Melanzani / 150g Rinderfiletspitzen 19,20

ODER

Paradeisersauce / Mascarpone / Gin / Melanzani *vegetarisch* 13,80

### Surschnitzel 13,20

vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

### Classic Cheese Burger 15,90

100% Premium Rinderfaschiertes / Cheddar Käse / Zwiebel /  
Tomaten / Senfmayo / Ketchup / Salat / Pommes rustikal

### Gusentaler Lachsforellenfilet 18,70

knuspriger Rösti / buntes Gemüse / Kräuterdip

### Rauner Cordon Bleu 13,00

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

---

## DESSERTS

### Affogato 3,60

Espresso / Vanilleeislutscher

### Buttermilch-Zitronenmousse 5,50

im Glas / Heidelbeerragout / Heidelbeereis

### Tageskuchen mit hausgemachtem Eis 4,20

wir geben gerne Auskunft!

## UNSERE SÜSSEN PALATSCHINKEN - GEFÜLLT MIT:

Hausgemachter Marmelade 3,90

ODER

Triple Chocolate 5,90

Schlagobers

ODER

Vanilleeis 7,20

Früchte der Saison

*auch in veganer Variante möglich*

[www.rauner.restaurant](http://www.rauner.restaurant)

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

# Abendkarte

*Unsere Abendkarte ist sehr flexibel und ändert sich - je nach Marktangebot - auch mehrfach die Woche, so kann sie zum Beispiel aussehen:*

17.00-21.00 Uhr

## RAUNER-MENÜ

4 Gänge 45,00 / 3 Gänge 36,00

**Brot & Aufstriche** pro Person 2,90  
\*\*\*\*\*

**Tartar von der Goldrube** 10,50  
Lardo / grüner Apfel / Senfkaviar  
\*\*\*\*\*

**Geröstetes Nudelrisotto** 9,20  
Rauner / geflämmer Ziegenkäse / junger Spinat vegetarisch  
\*\*\*\*\*

**30h Kalbsschulterscherzel** 18,90  
Steinpilz-Selleriecreme / Erdäpfelwuzler / Rosmarinjus  
\*\*\*\*\*

**Nougatmousse** 8,90  
Baumkuchen / Gewürzorange / gesalzene Mandel

## A LA CARTE

**Brot & Aufstriche** pro Person 2,90

### VORSPEISE

**Winterspargel** 10,00  
Müslivinaigrette / Ricotta-Scamorzacreme / schwarze Nüsse vegetarisch

### HAUPTSPEISE

**Tafelspitz vom Premiumrind** 18,50  
gekocht und gebacken / Erdäpfel-Käferbohnenstampf /  
Apfelkren / Wurzelgemüse / Kernöl

**Skreifilet** 22,50  
Hummerbutter-Gemüseminestrone / Limetten-Erdäpfelpüree

**Steinpilz-Selleriecreme** 14,20  
Erdäpfelwuzler / halbgetrocknete Paradeiser / Zillertaler Bergkäse / Cashew  
vegetarisch

### DESSERT

**Vanille-Powidlpalatschinke** 7,50  
Mohnzucker / Zimteis

[www.rauner.restaurant](http://www.rauner.restaurant)

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

# Kaffee & Tee

<b>Espresso</b>	<u>2,60</u>
<b>Doppelter Espresso</b>	<u>4,40</u>
<b>Verlängerter</b>	<u>3,00</u>
<b>Cappuccino</b>	<u>3,60</u>
<b>Latte Macchiato</b>	<u>4,00</u>
<b>Heiße Schokolade</b>	<u>4,00</u>
<b>Tee im großen Oma-Häferl</b>	<u>3,90</u>
Schwarzer Tee (Assam) / Grüntee Ingwer-Zitrone / Mühlviertler Kräutertee / Rauner Früchtetee	

# Alkoholfrei

<b>Hausgemachte Rauner Eistees</b>	<u>0,3l 3,70</u>
Rote Rübe-Hibiskus-Apfel ODER Ingwer-Zitrone	

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

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

<b>Hausgemachter Sirup</b>	gespritzt <u>0,2l 2,00</u>
	<u>0,4l 3,00</u>

<b>Peda Cola</b>	<u>0,2l 2,40</u>
	<u>0,4l 3,20</u>

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

<b>Fever Tree Meditteranean Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer</b>	<u>0,2l 3,50</u>
--	------------------

<b>Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd</b>	<u>0,33l 2,80</u>
---	-------------------

<b>Vöslauer Mineralwasser still / prickelnd</b>	<u>0,75l 5,40</u>
---	-------------------

<b>Soda Zitrone</b>	<u>0,2l 2,00</u>
---------------------	------------------

	<u>0,4l 3,00</u>
--	------------------

# Feierabend!

## WEIN

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

## BIER

Pfiff 2,80 / Seiterl 3,60 / Halbe 4,30

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 4,30

Franziskaner Weißbier, Flasche 0,5l 4,50

Weihenstephaner Weißbier alkoholfrei, Flasche 0,5l 4,50

Zipfer hell, Flasche 0,3l 3,60

## SPRITZIGES

**Primosecco Schaumwein** / Weingut Hagn, Weinviertel 0,1l 4,20

**Apfel Cider** / Schurm's, Lichtenberg 0,1l 3,90

Spritzer weiß 3,10

Hugo 4,90

Aperol Spritzer / Aperol Sprizz 4,90

Campari Soda 5,30

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](http://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