RAUNER

vegetarisch
vegan
mit Rauner
Fisch

Mahlzeit!

Mittags-karte

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

11.15 - 14.00 Uhr
solange der Vorrat reicht

SUPPE — 2,20

Kräftige Rindsuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
Gurken-Kaltschale
Dillöl / Chili-Stangerl
Kokos-Currysuppe
Sesamgrissini / Ananas

SALAT

Der kleine Gemischte 2,50
Grünzeugs / Gemüse
Vogerlsalat 3,00
Maispops / Kernöldressing

WOCHENSPECIAL — 15,70

Gebratene Landhendlbrust
Curry-Gemüsereis / Sprossen / Ananas-Sesammarinade

DESSERT — 3,20

Affogato / Espresso / Vanille-Schokoeislutscher

Heidelbeer-Lavendeltiramisu / im Glas

Tageskuchen / (lass dich überraschen)

TAGESGERICHTE — 9,80

MONTAG, 20. JUNI
Blunzngröst`l
Krautsalat / Sauerrahm / frischer Kren
Glacierte Krautfleckerl
vegetarisches Knoblauchsaft`l / Gartenkresse

DIENSTAG, 21. JUNI
Ozlberger Cevapcici
Aijvardip / Pommes rustikal / Jungzwiebel
Grillkäse
Tzatziki / Fladenbrot / Oliven

MITTWOCH, 22. JUNI
Ofenfrische Lasagne
gebratene Champignon / Rucola / Parmesan
Brokkoli-Käselaibchen
Schmorparadeiser / Sauerrahmdip

DONNERSTAG, 23. JUNI
Zanderfilet in der Körndlkruste
Rosmarinerdäpfel / Paprikagemüse
Cremiges Risotto
Erbsen / Mascarpone / Balsamico-Zwiebel

FREITAG, 24. JUNI
Knusprig gebackene Fleischkrapferl
Coleslaw Salat / Aioli-Dip
Rauner Feuerfleck Verde
Creme Fraîche / grünes Gemüse / Pflücksalat

www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Tageskarte

11.15 - 21.15 Uhr

SUPPE

Kräftige Rindsuppe 5,10
Frittaten / Wurzelgemüse

Gurken-Kaltschale 5,10
Dillöl / Chili-Stangerl

Kokos-Currysuppe 5,10
Sesamgrissini / Ananas

SALAT

Der kleine Gemischte 4,90
Grünzeugs / Gemüse

Vogerlsalat 5,40
Maispops / Kernöldressing

Einkornreis-Bowl 15,70
gebratenes Gemüse / Chili-Sojadip / Sprossen

Rauner Steaksalat 21,90
200g rosa gebratene Beiriedschnitte / Paradeiser-Brotsalat / Rucola / Parmesan

PIKANTE PALATSCHINKEN

Pulled Pork 12,20
Krautsalat / hausgemachtes Ketchup / Salatbouquet

Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle 13,50
Senfgurken / Kren / junger Spinat / Sauerrahm

Mozzarella 11,90
Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm
auch vegan möglich

HAUPTSPEISEN

Frische Pasta 15,70
Eierschwammerl / Rahmsauce / Rucola / Parmesan

Surschnitzel 14,30
vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

Rauner Burger 17,40
200g Premium Rinderfaschiertes / hausgemachtes Brioche Bun / Champignon-Zwiebelschmelze / Edamer / smokey Dip / Sandwich-gurke / Salat / Curry fries

Filet von der Gusentaler Lachsforelle 21,20
cremiges Eierschwammerlrisotto / junger Spinat / Pesto-rosso

Rauner Dinkelrisotto 15,10
Bio-Dinkelreis / gratinierter Mühlviertler Frischkäse / junger Spinat

DESSERTS

Affogato 3,80
Espresso / Vanille-Schokoeislutscher

Heidelbeer-Lavendeltiramisu 5,80
im Glas / hausgemachtes Joghurt-Honigeis

Tageskuchen 4,90
hausgemachtes Eis / Schlagobers

SÜSSE PALATSCHINKEN

Klassik 4,10
mit hausgemachter Marmelade

Triple Chocolate 6,30
mit Schlagobers

Eis und Früchte 7,80
Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Früchte
auch vegan möglich

GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN

APERITIF
Vintonic - Weinviertler Wein und Tonic aus dem Traunviertel! Frisch, spritzig und nicht zu süß, perfekt für den Sommer!
0,25l 4,90

DIGESTIF
RePeter
St. Thomas am Blasenstein
Aus dem noch verfeinerten, Ansatz des Pedacolas wird dieser Likör gewonnen, Trinkempfehlung: Pur oder mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Schuss Soda auf Eis.
2 cl 4,50

LUST AUF EIS?

MALTESERS BANANENSPLIT
karamellisierte Banane / Vanilleeis / Obers / Maltesers / Karamellsauce 8,50

EISKAFFEE
Vanilleeis / kalter Kaffee / Obers / Schokobohne 6,90

FINE DINING

ab 17.00 kannst du auch aus unserer **Abendkarte und unseren Tagesempfehlungen auswählen!**