

RAU NER



- 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

- Klare Hühnersuppe**
Nudeln / Lauchgemüse
- Geräucherte Paprikasuppe**
Maispops / Petersilie
- Kokos-Curryschaumsuppe**
Ananas / Sesamgrissini

SALAT

- Der kleine Gemischte** 2,50
Grünzeugs / Gemüse
- Der Rustikale** 2,50
bunter Blattsalat / Körndl / Grillgemüse

WOCHENSPECIAL 16,50

Hausgemachte Gnocchi
Wildschweinsugo / Blaukraut-Apfelsalat /
Asmonte

DESSERT 3,20

Affogato / Espresso / Vanille-
Schokoeislutscher
Klassische Creme Brûlée / im Glas /
Himbeerspuma
Tageskuchen / (lass dich überraschen)

TAGESGERICHTE 9,80

MONTAG, 26. SEPTEMBER
Fleckerlspeis

Rahm-Gurkensalat / Gartenkräuter

Gebackene Champignons
Petersilerdäpfel / Sc. Tartare

DIENSTAG, 27. SEPTEMBER
Cevapcici (Fleischhauerei Ozlberger)

Pommes / Zwiebelsenf

Cremiges Kürbisrisotto
Rucola / Parmesanchip

MITTWOCH, 28. SEPTEMBER
Gesottenes vom Premiumrind
Semmelkren / Wurzelgemüse / Erdäpfel-
schmarrn

Cremespinat
Erdäpfelschmarrn / Spiegelei

DONNERSTAG, 29. SEPTEMBER
 Filet vom Zander in der Körndlkruste
Gerstl-Gemüseintopf / Sauerrahm

Erdäpfel-Rosmaringratin
Herbstgemüse / Knoblauchdip

FREITAG, 30. SEPTEMBER
**Mit Faschiertem & Feta gefüllte
Melanzani**

Gefüllte Dinkelteigtaschen
braune Butter / Schnittlauch

www.rauner.restaurant
Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE

- Klare Hühnersuppe** 5,10
Nudeln / Lauchgemüse
- Geräucherte Paprikasuppe** 5,10
Maispops / Petersilie
- Kokos-Curryschaumsuppe** 5,10
Ananas / Sesamgrissini

SALAT

- Der kleine Gemischte** 4,90
Grünzeugs / Gemüse
- Der Rustikale** 4,90
bunter Blattsalat / Körndl /
Grillgemüse

Cous-Cous Bowl
fruchtiger Cous-Coussalat / Dattel-
Petersilienpesto / geröstete Kürbis-
kerne
mit gegrillter Hühnerbrust 16,20
 mit gegrilltem Kürbis 15,20

PIKANTE PALATSCHINKEN

- Pulled Pork** 13,10
Krautsalat / hausgemachtes
Ketchup / Salatbouquet
- Hausgebeizte Gusentaler
Lachsforelle** 13,90
Senfgurken / Kren / junger
Spinat / Sauerrahm
- Mozzarella** 12,50
Paradeiser / Rucola /
Basilikumpesto / Sauerrahm
 auch vegan möglich

HAUPTSPEISEN

- Frische Pasta** 15,50
Kokos-Currysauce / Kürbisgemüse /
Sprossen / Rucola
- Surschnitzel** 14,30
vom Eferdinger Landschwein /
Petersilerdäpfel / Preiselbeeren
- Rauner Burger** 17,40
200g Premium Rinderfaschiertes /
hausgemachtes Brioche Bun /
knuspriger Speck / Emmentaler /
Cocktailmayo / Salso rosso /
Tomaten / Chili fries
- Filet von der Gusentaler
Lachsforelle** 21,20
Erdäpfel-Kürbisgulasch / Sauerrahm /
junger Spinat

Rauner Cordon Bleu 14,20
 Ziegenkäse / Apfelkren /
Kümmel-Erdäpfelschmarrn /
Sauerrahm

DESSERTS

Affogato 3,80
Espresso / Vanille-Schokoeislutscher

Klassische Creme Brûlée 5,80
im Glas / Himbeerspuma /
hausgemachtes Schokoladensorbet

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
 Palatschinken auch vegan möglich

GETRÄNKE- EMPFEHLUNG

WEIN

ROSE STURM 95Tage
Endlich ist er da und wieder nur
kurze Zeit erhältlich!
Weingut Eschlböck, Hörsching
0,25l 4,60

TRILOGIE 2.0
Ein kräftiger Cuvee
bestehend aus Zweigelt,
Blaufränkisch und Merlot, der in
den ersten kalten Tagen jedes Herz
erwärmt!
Gerald Tschida, Apetlon
0,125l 6,90

BIER

TRUMER HERBSTBIER
Ein bernsteinfarbener,
ungefilterter Gaumenschmeichler
mit einem Hauch von Karamell.
Allerdings nicht zu süß, perfekt für
den Herbst!
0,3l 3,80
0,5l 4,60

NON ALCOHOLIC

ZITRONEN-MELISSEN LIMO
hausgemachter Zitronenmelissen-
Sirup mit Rosmarin verfeinert!
0,3l 3,90

FINE DINING

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