RAUNER

Mahlzeit!

vegetarisch
vegan
mit Rauner
Fisch

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 2,30

Kräftige Rindsuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
Geräucherte Paprikasuppe
Maispops / Petersilie
Kokos-Currysuppe
Ananas / Sesamgrissini

SALAT

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

WOCHENSPECIAL 15,70

Clubsandwich
Speck / Toast / Cocktaildip / Spiegelei / Erdäpfeldukaten

DESSERT 3,30

Affogato / Espresso / Vanille-Schokoeislutscher
Gesalzener Schoko-Karamellpudding / im Glas / Zwetschkenröster
Tageskuchen / (lass dich überraschen)

TAGESGERICHTE 9,90

MONTAG, 21. NOVEMBER
Falsches Cordon Bleu vom Leberkäse
Petersilerdäpfel / Ketchup / Mayo
Cremiges Kürbisrisotto
Schafkäse / Rucola / geröstete Kürbiskerne

DIENSTAG, 22. NOVEMBER
Krautrouladen vom Ozlberger
Erdäpfelschmarrn / Majoransaft`l
Erdäpfel-Spinatroulade
Cremespinat / Bergkäse

MITTWOCH, 23. NOVEMBER
Klassischer Schweinschopfbraten
Stöckelkraut / Semmelknödel
Schwammerlgulasch
Serviettenknödel / Sauerrahm

DONNERSTAG, 24. NOVEMBER
Steinbeißerfilet in der Erdäpfel-Lauchhaube
Paradeisergemüse
Ofenrauner
Kren-Joghurtdip / Einkorn-Kräuterreis

FREITAG, 25. NOVEMBER
Gebackene Fleischkrapfen
Coleslaw Salat / Zwiebel-Senfdip
Süßerdäpfelcreme
Ofenkäse / Oliven

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

www.rauner.restaurant

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE

Kräftige Rindsuppe 5,10
Frittaten / Wurzelgemüse
Geräucherte Paprikasuppe 5,10
Maispops / Petersilie
Kokos-Currysuppe 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 Kürbiskerne
mit gegrillter Hühnerbrust 16,20
mit gegrilltem Kürbis 15,20

PIKANTE PALATSCHINKEN

Pulled Pork 13,30
Krautsalat / hausgemachtes Ketchup / Salatbouquet
Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle 13,90
Senfgurken / Kren / junger Spinat / Sauerrahm
Mozzarella 12,90
Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm
auch vegan möglich

HAUPTSPEISEN

Frische Pasta 15,50
Brokkoli / Schwammerl / Asmonte / Mascarpone
Surschnitzel 14,50
vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren
Rauner Burger 17,70
200g Premium Rinderfaschiertes / hausgemachtes Brioche Bun / knuspriger Speck / Emmentaler / Cocktailmayo / Salso rosso / Chili fries
Filet von der Gusentaler Lachsforelle 21,50
Erdäpfel-Raunerpüree / geschmorte Rauner / Krenschaum
Rauner Cordon Bleu 14,40
Ziegenkäse / Apfelkren / Kümmel-Erdäpfelschmarrn / Sauerrahm

DESSERTS

Affogato 3,90
Espresso / Vanille-Schokoeislutscher
Gesalzener Schoko-Karamell-pudding 5,90
im Glas / Zwetschkenröster / Karamelleis
Tageskuchen 5,20
hausgemachtes Eis / Schlagobers

SÜSSE PALATSCHINKEN

Klassik 4,30
mit hausgemachter Marmelade
Triple Chocolate 6,50
mit Schlagobers
Eis und Früchte 7,90
Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Früchte

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

APERITIF

WAMOUTH
Ein Rose Wermut aus dem Hause Preisinger im Wagram!
Mit etwas Soda und einer Zitron der perfekte Appetitmacher!
Wir sind begeistert! 6,00

APFEL CIDER
Schurms, Lichtenberg
Erfrischend, fruchtig und leicht, der ideale Einstiegs-Drink
0,1l 4,00

WEIN

TRILOGIE 2.0
Ein kräftiger Cuvee bestehend aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot.
Perfekt zu dunklem Fleisch und kräftigen Saucen!
Gerald Tschida, Apetlon
0,125l 6,90

BIER

LINZER EDELSTAHL
Ein vollmundiger Biertyp mit 5,3% Alkohol. Ein feuriger Kupferton, erinnert in seiner Farbe an rotglühenden Stahl. Mit einer dezenten Bittere und karamellartigen, malzigen Aromen – der Brau- und Stahlstadt Linz gewidmet.
0,3l 3,90
0,5l 4,80

FINE DINING

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