



- vegetarisch
- vegan
- mit Rauner
- Fisch

# Mahlzeit!

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

## Mittags- karte

SUPPE	2,30
<b>Kräftig Rindsuppe</b> Schöberl / Wurzelgemüse	
<b>Erdäpfel-Schwammerlsuppe</b> Chips / Schnittlauch	
<b>Apfel-Raunersuppe</b> geröstete Sonnenblumenkerne / Kren	

SALAT	
<b>Der kleine Gemischte</b> 2,50 Grünzeugs / Gemüse	
<b>Der Rustikale</b> 2,50 bunter Blattsalat / Körndl / Grillgemüse	

WOCHENSPECIAL	17,20
<b>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten</b> Speckfisolen / Braterdäpfel / Röstzwiebel	

DESSERT	3,30
<b>Affogato</b> / Espresso / Vanille-Schokoeislutscher	
<b>Mango-Buttermilchmousse</b> / im Glas / Heidelbeerspuma / Oreos	
<b>Tageskuchen</b> / (lass dich überraschen)	

TAGESGERICHTE	10,50
Ausnahme Fischgerichte: 11,50	
<b>MONTAG, 23. JÄNNER</b>	
<b>Ozlberger Bratwurst</b> hausgemachtes Curryketchup / Wedges / Junglauch / Pfefferoni scharf	
<b>Buntes Gemüsecurry</b> Kichererbsen / Sesamreis	
<b>DIENSTAG, 24. JÄNNER</b>	
<b>Faschierte Laibchen</b> Erdäpfelpüree / Erbsengemüse	
<b>Geschmorte Ofenrauner</b> Krendip / Kräuterbulgur	
<b>MITTWOCH, 25. JÄNNER</b>	
<b>Steirisches Wurzelfleisch</b> Erdäpfel / Kren	
<b>Chili sin carne</b> Soja / Joghurt / Maisbrötchen	
<b>DONNERSTAG, 26. JÄNNER</b>	
<b>Gegrilltes Wolfbarschfilet</b> Rucolarisotto / Grillparadeiser	
<b>Gebackener Emmentaler</b> Preiselbeeren / Petersilerdäpfel	
<b>FREITAG, 27. JÄNNER</b>	
<b>Knusprige Fleischtascherl</b> Rahmkrautsalat / Schmorzwiebel-Dip	
<b>Kürbis-Frischkäseravioli</b> Kräuterpesto / Parmesan	

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

## Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE		HAUPTSPEISEN	
<b>Kräftig Rindsuppe</b> 5,20 Schöberl / Wurzelgemüse		<b>Frische Pasta</b> 16,50 getrüffeltes Schwammerlpesto / Wirsingkohlr / Obers / Asmonte	
<b>Erdäpfel-Schwammerlsuppe</b> 5,20 Chips / Schnittlauch		<b>Surschnitzel</b> 14,90 vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren	
<b>Apfel-Raunersuppe</b> 5,20 geröstete Sonnenblumenkerne / Kren		<b>Classic Cheeseburger</b> 18,30 200g Premium Rinderfaschiertes / hausgemachtes Brioche Bun / Cheddar cheese / Gewürzgurken / Ketchup / Mayo / Curry fries	
SALAT			
<b>Der kleine Gemischte</b> 4,90 Grünzeugs / Gemüse		<b>Filet von der Gusentaler</b> 21,90	
<b>Der Rustikale</b> 4,90 bunter Blattsalat / Körndl / Grillgemüse		<b>Lachsforelle</b> Semmelkren / Wurzelgemüse / Raunercracker	
<b>Cous-Cous Bowl</b> fruchtiger Cous-Coussalat / Dattel-Petersilienpesto / geröstete Kürbiskerne mit gegrillter Hühnerbrust 16,20 mit gegrilltem Kürbis 15,20		<b>Rauner Cordon Bleu</b> 14,90 Ziegenkäse / Apfelkren / Kümmel-Erdäpfelschmarrn / Sauerrahm	
PIKANTE PALATSCHINKEN		DESSERTS	
<b>Pulled Pork</b> 13,30 Krautsalat / hausgemachtes Ketchup / Salatbouquet		<b>Affogato</b> 3,90 Espresso / Vanille-Schokoeislutscher	
<b>Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle</b> 13,90 Senfgurken / Kren / junger Spinat / Sauerrahm		<b>Mango-Buttermilchmousse</b> 5,90 im Glas / Heidelbeerspuma / Oreos / hausgemachtes Eis	
<b>Mozzarella</b> 13,30 Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm <i>auch vegan möglich</i>		<b>Tageskuchen</b> 5,20 hausgemachtes Eis / Schlagobers	
SÜSSE PALATSCHINKEN			
<b>Klassik</b> 4,50 mit hausgemachter Marmelade		<b>Triple Chocolate</b> 6,70 mit Schlagobers	
<b>Eis und Früchte</b> 7,90 Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Früchte <i>Palatschinken auch vegan möglich</i>			

## GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

### APERITIF

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

**APFEL CIDER**  
Schurms, Lichtenberg  
Erfrischend, fruchtig und leicht, der ideale Einstiegs-Drink  
0,11 4,00

### WEIN

**RICCIOLINO**  
Hans Iglar, Deutschkreuz  
Ein kräftiger Cuvee bestehend aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot.  
Ein feinwürziger Speisebegleiter!  
0,125l 6,90

0,125l 6,90

### BIER DER SAISON

**PEGASUS**  
Glänzendes Schwarz, kaffeebrauner Schaum. Nussige Röstmalznoten im Duft. Feines Gaumengefühl mit delikaten Kaffee- und Schokoladennoten. Im Abgang ein Hauch vom Mühlviertler Hopfen. Enthält Gerstenmalz.  
Brauerei Freistadt  
0,3l 3,90  
0,5l 4,80

### FINE DINING

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