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 — 2,30

Kräftige Rindsuppe
Frittaten / Wurzelgemüse
Knoblauchschaumsuppe
Croutons / Schnittlauch
Süßerdäpfel-Misosuppe
Kichererbsen / Chiliöl

SALAT

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

WOCHENSPECIAL — 16,90

Schweinefilet im Speckmantel
cremiges Spinatrisotto / Paradeiser

DESSERT — 3,30

Affogato / Espresso / Vanille-Schokoeislutscher
Schokomousse / im Glas / Marillenröster / Brownie
Tageskuchen / (lass dich überraschen)

TAGESGERICHTE — 10,50

Ausnahme Fischgerichte: **11,50**

MONTAG, 6. FEBRUAS
Spinat-Schinkenrahmspätzle
Röstzwiebel / Gartenkresse
Glacierte Krautfleckerl
Knoblauchsaft`l / frische Kräuter

DIENSTAG, 7. FEBRUAR
½ Grillhendl
Erbsenreis / Natursaft´l
Linsen-Gewürzeintopf
Brokkoli / Papadam / Joghurt

MITTWOCH, 8. FEBRUAR
Klassischer Schweineschopfbraten
Semmelknödel / Stöckelkraut
Schwammerlragout a la creme
Serviettenknödel / knusprige Butterbrösel

DONNERSTAG, 9. FEBRUAR
Filet vom roten Waller
Erdäpfel-Gemüsegulasch / Gremolata
Gratinierte Käsespätzle
gebratene Champignons / Zwiebelschmelze

FREITAG, 10. FEBRUAR
Rauner Feuerfleck (Rauner-Dinkelpizza)
Sauerrahm / Speck / Zwiebel / Rucola
Chili-Cheese Fries
Jalapenos / Avocado / Salsa rosso

www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE

Kräftige Rindsuppe — **5,20**
Frittaten / Wurzelgemüse

Knoblauchschaumsuppe — **5,20**
Croutons / Schnittlauch

Süßerdäpfel-Misosuppe — **5,20**
Kichererbsen / Chiliöl

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 — **13,30**
Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm
auch vegan möglich

HAUPTSPEISEN

Frische Pasta — **16,50**
getrüffeltes Schwammerlpesto / Wirsingkohl / Obers / Asmonte

Surschnitzel — **14,90**
vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren

Classic Cheeseburger — **18,30**
200g Premium Rinderfaschiertes / hausgemachtes Brioche Bun / Cheddar cheese / Gewürzgurken / Ketchup / Mayo / Curry fries

Filet von der Gusentaler Lachsforelle — **21,90**
Semmelkren / Wurzelgemüse / Raunercracker

Rauner Cordon Bleu — **14,90**
Ziegenkäse / Apfelkren / Kümmel-Erdäpfelschmarrn / Sauerrahm

DESSERTS

Affogato — **3,90**
Espresso / Vanille-Schokoeislutscher

Schokomousse — **5,90**
im Glas / Marillenröster / Brownie / Marillensorbet

Tageskuchen — **5,20**
hausgemachtes Eis / Schlagobers

SÜSSE PALATSCHINKEN

Klassik — **4,50**
mit hausgemachter Marmelade

Triple Chocolate — **6,70**
mit Schlagobers

Eis und Früchte — **7,90**
Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Früchte
Palatschinken auch vegan möglich

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

APERITIF

PRICCOBELLO
Die österreichische Antwort auf den Prosecco,
vom Weingut Hagn aus dem Weinviertel!
0,11 4,20

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

WEIN

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

BIER DER SAISON

Wie wäre es mit einem Gläschen aus einer kleinen, feinen tschechischen Brauerei?

AVAR Lager
0,3l 3,90
0,5l 4,80

FINE DINING

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