


-  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

Mittagskarte

SUPPE	2,30
Kräftige Rindsuppe Fleischstrudel / Wurzelgemüse	
 Bärlauchschaumsuppe Paradeiserpesto / Croutons	
 Kokos-Currysuppe Ananas / Sesamgrissini	

SALAT	
 Der kleine Gemischte 2,50 Grünzeugs / Gemüse	
 Vogerlsalat 2,90 Apfel-Kernöldressing / Maispops	

WOCHENSPECIAL	17,90
Gegrillte Beiriedschnitte Erdäpfel-Gemüsegröstl / Kräuterbutter	

DESSERT	3,30
Affogato / Espresso / Vanille-Schokoeislsutscher	
Stracciatellamousse / im Glas / Bananen / Eierlikör / Oreo	
Tageskuchen / (lass dich überraschen)	

TAGESGERICHTE	10,50
 Ausnahme Fischgerichte: 11,50	
MONTAG, 20. MÄRZ	
Gebratener Leberkäse Bärlauch-Cremespinat / Spiegelei / Erdäpfel-schmarrn	
 Gebratener Reis geräucherter Tofu / Sprossen	
DIENSTAG, 21. MÄRZ	
Naturschnitzerl vom Eferdinger Landschwein Butterspätzle / Natursaft'l	
 Erdäpfel-Rosmarin gratin buntes Gemüse / Paradeisersauce	
MITTWOCH, 22. MÄRZ	
Gratiniertes Landhendlbrüstchen Prosciutto / Mozzarella / cremiges Kräuterrisotto	
 Gebratene Erdäpfelpuffer bunter Gemüsesalat / Rahmdip / Körndl	
DONNERSTAG, 23. MÄRZ	
Knuspriger Schweinbauch saure Linsen / Erdäpfelknödel	
 Gefüllte Tacoshells Grünkernsugo / Cheddar-Cheesesauce / Avocado	
FREITAG, 24. MÄRZ	
 Pasta vom Leitnerhof Räucherlachs-Rahmsauce / frische Kräuter	
 Hausgemachte Pizza Margherita Paradeiser / Mozzarella / Rucola	

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

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE		HAUPTSPEISEN	
Kräftige Rindsuppe 5,20 Fleischstrudel / Wurzelgemüse		 Frische Pasta 15,90 Bärlauchpesto / Schafkäse / getrocknete Paradeiser / Rucola	
 Bärlauchschaumsuppe 5,20 Paradeiserpesto / Croutons		Surschnitzel 14,90 vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren	
 Kokos-Currysuppe 5,20 Ananas / Sesamgrissini		Classic Cheeseburger 18,30 200g Premium Rinderfaschirtes / hausgemachtes Brioche Bun / Cheddar cheese / Gewürzgurken / Ketchup / Mayo / Curry fries	
SALAT			
 Der kleine Gemischte 4,90 Grünzeugs / Gemüse		 Filet von der Gusentaler Lachsforelle 21,90 Karottengemüse / Kräuterbulgur / Zitronendip	
 Vogerlsalat 5,30 Apfel-Kernöldressing / Maispops		 Rauner Cordon Bleu 14,90  Ziegenkäse / Apfelkren / Kümmel-Erdäpfelschmarrn / Sauerrahm	
 Dinkelreisbowl 15,20 Chili-Sojamarinade / Ingwer / Dörrobst / Schmorkarotten / Sesam		DESSERTS	
PIKANTE PALATSCHINKEN		Affogato 3,90 Espresso / Vanille-Schokoeislsutscher	
Pulled Pork 13,30 Krautsalat / hausgemachtes Ketchup / Salatbouquet		Stracciatellamousse 5,90 im Glas / Bananen / Eierlikör / Oreo / Stracciatellaeis	
 Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle 13,90 Senfgurken / Kren / junger Spinat / Sauerrahm		Tageskuchen 5,20 hausgemachtes Eis / Schlagobers	
 Mozzarella 13,30 Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm		SÜSSE PALATSCHINKEN	
 <i>auch vegan möglich</i>		Klassik 4,50 mit hausgemachter Marmelade	
		Triple Chocolate 6,70 mit Schlagobers	
		Eis und Früchte 7,90 Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Früchte	
		 <i>Palatschinken auch vegan möglich</i>	

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

LIMO

RHABARBER GESPRITZT
Endlich Frühling- endlich Rhabarberzeit!
Nur für kurze Zeit gibt's bei uns die gschmackig erfrischende Bio-Limo von Franz Josef Rauch!
0,33l 3,90

APERITIF

PRICCOBELLO
Die österreichische Antwort auf den Prosecco, vom Weingut Hagn aus dem Weinviertel!
0,1l 4,20

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

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!