

RAU NER



- 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

- Französische Zwiebelsuppe**
Käsecroutons / Schnittlauch
- Mühlviertler Rahmsuppe**
Croutons / Schnittlauch
- Apfel-Raunersuppe**
geröstete Sonnenblumenkerne / frischer Kren

SALAT

- Der kleine Gemischte** 2,50
Grünzeugs / Gemüse
- Vogersalat** 2,90
Apfel-Kernöldressing / Maispops

WOCHENSPECIAL 14,90

- Knusprig ausgelöste Backhendlkeule**
Erdäpfel-Vogersalat / Preiselbeeren

DESSERT 3,30

- Affogato** / Espresso / Vanille-Schokoeislsutscher
- Topfenmousse** / im Glas / Amarettini / Beerenröster
- Tageskuchen** / (lass dich überraschen)

TAGESGERICHTE 10,50

Ausnahme Fischgerichte: 11,50

MONTAG, 27. MÄRZ

- Reisfleisch vom Eferdinger Landschwein**
Sauerrahm / Chili-Kräuterpesto
- Cremiges Bärlauchrisotto**
gegrillte Paradeiser / Rucola

DIENSTAG, 28. MÄRZ

- Ozlberger Cevapcici**
Zwiebelsenf / Pommes rustikal
- Vegetarisches Szegediner gulasch**
Salzerdäpfel / Sauerrahm

MITTWOCH, 29. MÄRZ

- Faschierte Laibchen**
Erdäpfelpüree / Erbsengemüse
- Gratinierte Bärlauch-Käsespätzle**
gebratene Champignons / Zwiebelschmelze

DONNERSTAG, 30. MÄRZ

- 2erlei vom roten Waller**
Dinkel-Gemüserisotto / Bärlauch-Gremolata
- Ofenkarfiol**
Süsserdäpfelcreme / Salsa verde

FREITAG, 31. MÄRZ

- Gebratene Schupfnudeln**
knuspriger Speck / Sauerkraut / Bergkäse
- Geschmorte Melanzani**
Bulgur-Granatapfelsalat / Joghurt-Zitronendip

www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE

- Französische Zwiebelsuppe** 5,20
Käsecroutons / Schnittlauch
- Mühlviertler Rahmsuppe** 5,20
Croutons / Schnittlauch
- Apfel-Raunersuppe** 5,20
geröstete Sonnenblumenkerne / frischer Kren

SALAT

- Der kleine Gemischte** 4,90
Grünzeugs / Gemüse
- Vogersalat** 5,30
Apfel-Kernöldressing / Maispops
- Dinkelreisbowl** 15,20
Chili-Sojamarinade / Ingwer / Dörrobst / Schmorkarotten / Sesam

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** 15,90
Bärlauchpesto / Schafkäse / getrocknete Paradeiser / Rucola
- Surschnitzel** 14,90
vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren
- Classic Cheeseburger** 18,30
200g Premium Rinderfaschirtes / hausgemachtes Brioche Bun / Cheddar cheese / Gewürzgurken / Ketchup / Mayo / Curry fries
- Filet von der Gusentaler Lachsforelle** 21,90
Karottengemüse / Kräuterbulgur / Zitronendip
- Rauner Cordon Bleu** 14,90
 Ziegenkäse / Apfelkren / Kümmel-Erdäpfelschmarrn / Sauerrahm

DESSERTS

- Affogato** 3,90
Espresso / Vanille-Schokoeislsutscher

- Topfenmousse** 5,90
im Glas / Amarettini / Beerenröster / hausgemachtes Eis

- 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

LIMO

RHABARBER SPRITZ
Endlich Frühling-
endlich Rhabarberzeit!
Nur für kurze Zeit gibt's bei uns
die gschmackig erfrischende Bio-
Limo von Fritz!
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!