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

Hühnereinmachsuppe
Mais / Erbsen
Vegetarische Zwiebelsuppe
Schwarzbrot-Käsecroutons / Schnittlauch
Kokos-Curryschaumsuppe
Ananas / Sesamgrissini

SALAT

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

WOCHENSPECIAL — 15,20

Knusprig ausgelöstes Backhendl
Erdäpfel-Vogerlsalat / Preiselbeeren

DESSERT — 3,30

Affogato / Espresso / Vanille-Schokoeislutscher
Stracciatellamousse / im Glas / Bananen / Eierlikör / Oreocrumble
Tageskuchen / (lass dich überraschen)

TAGESGERICHTE — 10,50

Ausnahme Fischgerichte: **11,50**

MONTAG 22. MAI
Naturschnitzerl vom Eferdinger Landschwein
Butternockerl / Natursaft`l
Risotto alla Milanaise
Erbsen / Kräuterbouquet

DIENSTAG, 23. MAI
Hausgeräuchertes Pulled Pork
Coleslaw / Maisbrötchen / BBQ-Ketchup
Heurige Rosmarinerdäpfel
Paprikadip / gegrillte Frühlingszwiebel

MITTWOCH, 24. MAI
Gesottenes vom Premiumrind
Semmelkren / Wurzelgemüse / Erdäpfel-schmarrn
Cremespinat
Erdäpfelschmarrn / Spiegelei

DONNERSTAG, 25. MAI
Filet vom Heilbutt im Kräuterei
Sauce Remoulade / Petersilerdäpfel
Gefüllte Paradeiser
Cous cous / Karotten-Ingwersauce

FREITAG, 26. MAI
Gefüllte Melanzani
Rind / Feta / Paradeisersauce / Bulgur
Rauner Feurerfleck verde
Sauerrahm / grünes Gemüse / Pflücksalat

www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE

Hühnereinmachsuppe — **5,20**
Mais / Erbsen

Vegetarische Zwiebelsuppe — **5,20**
Schwarzbrot-Käsecroutons / Schnitt-lauch

Kokos-Curryschaumsuppe — **5,20**
Ananas / Sesamgrissini

SALAT

Der kleine Gemischte — **4,90**
Grünzeugs / Gemüse

Vogerlsalat — **5,30**
Apfel-Kernöldressing / Maispops

Quinoa-Bowl — **15,90**
gegrillter Spargel / Miso-Marinade / Chilimayo / Sprossen

PIKANTE PALATSCHINKEN

Pulled Pork — **13,70**
Krautsalat / hausgemachtes Ketchup / Salatbouquet

Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle — **14,10**
Senfgurken / Kren / junger Spinat / Sauerrahm

Mozzarella — **13,70**
Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm
auch vegan möglich

HAUPTSPEISEN

Frische Pasta — **16,50**
Paradeiser / Spargel / Olivenöl / Rucola / Parmesan

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

Classic Cheeseburger — **18,90**
200g Premium Rinderfaschiertes / hausgemachtes Brioche Bun / Cheddar cheese / Gewürzgurken / Ketchup / Mayo / Curry fries

Filet von der Gusentaler Lachsforelle — **22,70**
Erdäpfel-Spargelgröst´l / Kapern-Ei Dip

Rauner-Dinkelrisotto — **15,20**
gratinierter Bio-Frischkäse / junger Spinat

DESSERTS

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

Stracciatellamousse — **5,90**
im Glas / Bananen / Eierlikör / Oreo-crumble / Stracciatellaeis

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

NON-ALCOHOLIC

Hausgemachte ERDBEER-LIMETTEN Limonade
0,3l 4,10

APERITIT

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

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

FINE DINING

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