

RAU NER



- 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
- Spargelschaumsuppe**
Orangenfilets / Croutons
- Apfel-Raunersuppe**
geröstete Sonnenblumenkerne / Kren

SALAT

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

WOCHENSPECIAL 15,90

- Caesar Chicken Salad**
gegrilltes Landhendlbrüstchen / Romanasalat /
Caesardressing / Parmesan / Knoblauchbrot

DESSERT 3,30

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

TAGESGERICHTE 10,50

Ausnahme Fischgerichte: 11,50

MONTAG 5. JUNI
Fleckerlspeis
Rahmgurkensalat / Wiesenkräuter

- Gefüllte Tacoshells**
Grünkernsugo / Cheddar / Sauerrahm

DIENSTAG, 6. JUNI
Leberschädel vom Ozlberger
Kohlrabisalat / Erdäpfelschmarrn

- Kichererbsenbällchen**
Gewürzjoghurt / persischer Gurkensalat

MITTWOCH, 7. JUNI
Geschmortes Schulterscherzel
Rotwein-Wurzelgmüsesaft 1 / Erdäpfelpüree

- Ofenkraut**
mariniertes Frühkraut / Erdäpfelpüree /
Paprikaschaum

DONNERSTAG, 8. JUNI &
FREITAG, 9. JUNI
**WIR HABEN
GESCHLOSSEN!**

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

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE

- Kräftige Rindsuppe** 5,20
Frittaten / Wurzelgemüse
- Spargelschaumsuppe** 5,20
Orangenfilets / Croutons
- Apfel-Raunersuppe** 5,20
geröstete Sonnenblumenkerne / Kren

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 Rinderfaschirtes /
hausgemachtes Brioche Bun /
Cheddar cheese / Gewürzgurken /
Ketchup / Mayo / Curry fries
- Filet von der Gusentaler
Lachsforelle** 22,70
Erdäpfel-Spargelgröst 1 / Kapern-Ei
Dip
- Rauner-Dinkelrisotto** 15,20
gratiniertes Bio-Frischkäse /
junger Spinat

DESSERTS

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

NON-ALCOHOLIC

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

APERITIT

VINTONIC
Weinviertler Wein und Tonic
aus dem Traunviertel! Frisch,
spritzig und nicht zu süß,
perfekt für den Sommer!
0,25l 4,90

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

BIER DER SAISON

SCHLÄGLER KRISTALL
Das kristallklare Wasser aus
dem Böhmerwald ist die
Grundlage für dieses Spe-
zialbier. Gerstenmalz und
Mühlviertler Hopfen sorgen
für die Vollmundigkeit und
edle aromatische Hopfenbit-
tere.
0,3l 3,90
0,5l 4,80

FINE DINING

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