

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	2,50
Kräftige Rindsuppe Fleischstrudel / Wurzelgemüse	
 Karotten-Ingwersuppe gerösteter Buchweizen / Schnittlauch	
 Weißer Bohnensuppe Kräuteröl / Croutons	

SALAT	
 Der kleine Gemischte 2,70 Grünzeugs / Gemüse	
 Der Rustikale 2,70 bunter Blattsalat / Körndl / Balsamicogemüse	

WOCHENSPECIAL	16,90
Cordon Bleu vom Huhn Schafkäse-Spinatfülle / Gemüsereis / Körndlpanade / Joghurdip	

DESSERT	3,50
Affogato / Espresso / Vanille- Schokoeislutscher	
Zweierlei Schokomousse / im Glas / Brownie / Erdbeermark	
Tageskuchen / (lass dich überraschen)	

TAGESGERICHTE	10,90
 Ausnahme Fischgerichte: 11,90	
MONTAG, 4. DEZEMBER Pulled Beef Sandwich blauer Coleslaw / Erdäpfeldukaten / BBQ Ketchup	
 Gefüllter Ofenerdäpfel buntes Gemüse / Joghurdip / Raclettekäse	
DIENSTAG, 5. DEZEMBER Krautrouladen vom Ozlberger Erdäpfelschmarrn / Paprikarahmsauce	
 Knusprige Schwammerl-Trüffelkroketten alt Wiener Schnittlauchsauce / marinierte Zucchini	
MITTWOCH, 6. DEZEMBER Steirisches Wurzelfleisch Erdäpfel / frischer Kren / Schnittlauch	
 Gratinierte Cannelloni Linsen-Gemüsesugo / Paradeisersauce	
DONNERSTAG, 7. DEZEMBER  Filet vom Wolfsbarsch Kräuter-Rucolarisotto / Ofenparadeiser	
 Buntes Gemüsecurry Kichererbsen / gegrillte Ananas / Quinoa	
FREITAG, 8. DEZEMBER Feiertag - wir haben geschlossen	

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

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE	
Kräftige Rindsuppe 5,40 Fleischstrudel / Wurzelgemüse	
 Karotten-Ingwersuppe 5,40 gerösteter Buchweizen / Schnittlauch	
 Weißer Bohnensuppe 5,40 Kräuteröl / Croutons	
SALAT	
 Der kleine Gemischte 5,10 Grünzeugs / Gemüse	
 Der Rustikale 5,10 bunter Blattsalat / Körndl / Balsamicogemüse	
 Couscous Bowl 15,40 gerösteter Karfiol / Sprossen / fruchtige Misomarinade / Chilimayo	

PIKANTE PALATSCHINKEN	
Pulled Pork 13,70 Krautsalat / hausgemachtes Ketchup / grüner Salat	
 Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle 14,10 Senfgurken / Kren / junger Spinat / Sauerrahm	
 Mozzarella 13,70 Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm	
 Vegan 13,70 gebratenes Gemüse / Basilikumpesto / hausgemachtes Ketchup / grüner Salat	

HAUPTSPEISEN	
 Frische Pasta Alfredo 16,50 cremige Parmesansauce / junger Spinat / Pesto rosso / Cashewkerne	
Surschnitzel 14,90 vom Eferdinger Landschwein / Petersilerdäpfel / Preiselbeeren	
Rauner Special Burger 18,90 200g Premium Rinderfaschiertes / hausgemachtes Brioche Bun / Champignon-Zwiebelschmelze / Gouda / Speck / Salat / Smokey dip / Chili Fries	
 Filet von der Gusentaler 22,90	
 Lachsforelle Erdäpfel-Raunerpüree / Lauch / Krenschäum / Kräuteröl	
 Rauner Cordon Bleu 15,20  Ziegenkäse / Apfelfren / Sauerrahm / Kümmel-Erdäpfelschmarrn	

DESSERTS	
Affogato 3,90 Espresso / Vanille-Schokoeislutscher	
Zweierlei Schokomousse 5,90 im Glas / Brownie / Erdbeermark / Erdbeersorbet	
Tageskuchen 5,40 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

ALKOHOLFREI
WEIHNACHTS-WAHSINN
Dir kann es gar nicht genug
weihnachten? Dann probier
unseren hausgemachten
Sirup mit allerlei
weihnachtlichen Gewürzen!
0,3l 4,10

APERITIF
**CREMANT DE BORDEAUX
BRUT**
„Sprudel“ geht immer!
Erst recht wenn es ein so
fantastischer ist. Santé!
Château Haut-Mouleyre
0,1l 5,50
0,75l 37,00

WAMOUTH
Ein Rose Wermut aus dem
Hause Preisinger im Wagram!
5cl mit etwas Soda und einer
Zitrone der perfekte Appetit-
macher! Wir sind begeistert!
6,00

BIER DER SAISON
BLACK BOCK
Dunkles Kastanienbraun,
Kaffee- und Malzaromen,
Ausklang mit feiner Bitter-
schokolade und delikaten
Mühlviertler Hopfennoten.
Brauerei Freistadt
0,3l 4,30
0,5l 5,20

WEIN
CHARDONNAY STEPPIN
Elegant exotischer Duft
nach Mango & Maracuja, am
Gaumen Citrus und Birne,
angenehm im Abgang. Nimmt
es auch mit kräftigen Speisen
auf!
Gerald Tschida, Apetlon
1/8l 5,10