

RAUNER



Mittags - karte

SUPPE ————— 3,20

- Kräftige Rindsuppe**
Grießnockerl / Wurzelgemüse
- Knoblauchschaumsuppe**
Croutons / Schnittlauch
- Paradeiser-Chilisuppe**
Avocado / Tortillachips

SALAT —————

- Der kleine Gemischte**
Grünzeugs / Gemüse 3,90
- Vogerlsalat**
Kernöldressing / Maispops / Radiesal 4,20

WOCHENSPECIAL ————— 20,90

- Schweinefilet im Kräutermantel**
cremiges Spargelrisotto / Thymianjus

DESSERT ————— 3,90

- Affogato**
Espresso / Vanille-Schokoeislutscher
- Tiramisu**
im Glas / Schokoweichseln
- Tageskuchen**
(lass dich überraschen)

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

TAGESGERICHTE ————— 12,20

— Ausnahme Fischgerichte: 13,20

MONTAG, 12. MAI
Blunzngröstl
 Krautsalat / Sauerrahm / frischer Kren
Sushireis Bowl
 Chiligrünen / Erdnüsse / Sprossen

DIENSTAG, 13. MAI
Gebratene Hühnerkeule
 Erdäpfel-Ofengemüse / Currydip
Gebackene Champignons
 Petersilerdäpfel / Sc. Tatare

MITTWOCH, 14. MAI
Lasagne al forno
 Rucola / Paradeisersauce / Parmesan
Gebratener Reis
 geräucherter Tofu / buntes Gemüse / Sprossen

DONNERSTAG, 15. MAI
Filet vom Lachs
 Wokgemüse / Gewürz-Couscous
Erdäpfelgratin
 Paradeisergemüse / Frühlingskräuter

FREITAG, 16. MAI
Bunter Grillspieß
 Djuvecréis / Knoblauchdip
Eierknöckerl
 kleiner grüner Salat / Schnittlauch / Radiesal

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

PIKANTE PALATSCHINKEN

Pulled Pork 15,90
 Krautsalat / hausgemachtes Ketchup / grüner Salat

Hausgebeizte Gusentaler Lachsforelle 17,50
 Senfgurken / Kren / junger Spinat / Sauerrahm

Mozzarella 15,90
 Paradeiser / Rucola / Basilikumpesto / Sauerrahm

Gebratenes Gemüse 15,90
 Kichererbsenmehlteig / Basilikumpesto / Paprikacreme / grüner Salat

Informationen über allergieauslösende Stoffe werden auf Nachfrage mündlich erteilt.

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

HAUPTSPEISEN

Kräftige Rindsuppe 5,90
 Grießnockerl / Wurzelgemüse

Knoblauchschaumsuppe 5,90
 Croutons / Schnittlauch

Paradeiser-Chilisuppe 5,90
 Avocado / Tortillachips

SALAT

Der kleine Gemischte 6,20
 Grünzeugs / Gemüse

Vogerlsalat 6,50
 Kernöldressing / Maispops / Radiesal

Bulgur-Gewürzbowl 16,90
 gebratene Sesamkarotten / süß-saurer Rettich / Tahincreme

Classic Cheeseburger 20,40
 200g Premium Rinderfasschierter / hausgemachtes Brioche Bun / Mayo / Ketchup / Cheddar cheese / Gurkerl / Paradeiser / Pommes / Currydip

vegetarisch möglich

Rauner-Dinkelrisotto 17,90
 gratinierter Bio-Frischkäse / junger Spinat

Gusentaler Lachsforellenfilet 26,50
 cremiges Spargelrisotto / Paprikamarmelade / frische Kräuter

DESSERTS

Affogato 5,00
 Espresso / Vanille-Schokoeislutscher

Tiramisu 7,20
 im Glas / Schokoweichseln / Kaffee-eis

Tageskuchen 6,50
 hausgemachtes Eis / Schlagobers

SÜSSE PALATSCHINKEN

Klassik 5,50
 mit hausgemachter Marmelade

Triple Chocolate 7,90
 mit Schlagobers

Eis und Früchte 8,90
 Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers / Früchte

Palatschinken vegan möglich

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

APERITIF

VERJUS ROYAL

Verjus ist der Saft unreif gepresster Trauben. Mit Kohlensäure versetzt und Brombeersirup ein gelungener alkoholfreier Aperitif.
Zanho, Neusiedlersee 5,90

VINTONIC

Weinviertler Wein und Tonic aus dem Traunviertel! Frisch, spritzig und nicht zu süß, perfekt für den Sommer!
 0,25l 5,50

ALKOHOLFREI

Endlich Frühling - endlich Rhabarberzeit!

BIO RHABARBER

GESPRITZT

Franz Josef Rauch
 0,33l 4,20

WEIN

ALKOHOLFREIER WEIN?

Ganz alkoholfrei ist der Gemischte Satz tatsächlich nicht, aber mit 0,5 Vol% ein sehr leichter und fruchtiger Speisebegleiter!

Mayer am Pfarrplatz, Wien
 0,125l 4,90

BIER DER SAISON

KELLERBIER

Direkt vom Lagerkeller in das Fass abgefüllt. Unfiltriert, vollmundig und süffig.

Brauerei Freistadt
 0,3l 4,80
 0,5l 5,80