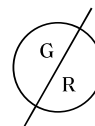
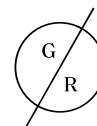


# GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Unser Frühlingsmenü

#### MARINIERTER FRÜHLINGSSALAT

Apfel / Gurke / Zitrone

*2022 Sämling 88, Weingut Frauwallner, Straden, Vulkanland Steiermark*



#### BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Garnelen-Zitronengras-Ravioli

*2019 Sauvignon Blanc „Eichberg“ Südsteiermark DAC, Weingut Jaunegg, Eichberg-Trautenburg, Südsteiermark*



#### GLACIERTE LAMMLEBER

Senf-Jus / Brunnenkressepüree / Äpfel

*2021 Rosé „Der Elefant im Porzellanladen“, Weingut Familie Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland*



#### TAUERNLAMM <sup>2</sup>

Rosa & Geschmort

Polentaschnitte / Karotte / Olivenjus / Radieschen / Mönchsbart

*2019 Blauer Zweigelt „Ried Bärnreiser“ I ÖTW Lage, Weingut Gerhard Pimpel, Göttlesbrunn, Carnuntum*



#### DESSERT VON DER DUNKLEN ZOTTERSCHOKOLADE

Rote Rübe / Malzbier

#### O D E R

#### GEREIFETER GOUDA

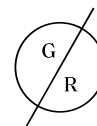
Quitte / Briocheeis / Shiso / Walnuss

*2020 Gewürztraminer Beerenauslese, Weingut Müller, Klöch, Vulkanland Steiermark*

Menü 3-Gang	€	70,00	Weinbegleitung € 27,00
Menü 4-Gang	€	80,00	Weinbegleitung € 36,00
Menü 5-Gang	€	90,00	Weinbegleitung € 45,00

*Gerne begleiten wir Sie auch alkoholfrei!*

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Vorspeisen / Suppen

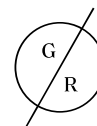
<b>MARINIERTER FRÜHLINGSSALAT</b> Apfel / Gurke / Zitrone	€ 18,00
<b>SÜSS-SAUER EINGELEGTE FORELLE</b> Fenchel / Schnittlauchmayo / Rhabarber	€ 20,00
<b>BEEF TARTAR - KLASSISCH</b> Radieschen / Bärlauch / Wachtelei / Braune Butter	€ 24,00
<b>BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE</b> Garnelen-Zitronengras-Ravioli	€ 11,50
<b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b> Klassische Rindsuppe / 4 x hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50

### Zwischengerichte

<b>GLACIERTE LAMMLEBER</b> Senf-Jus / Brunnenkressepüree / Äpfel	kl. € 21,00 gr. € 29,00
<b>SPINAT-BÄRLAUCHKNÖDEL</b> <i>(vegetarisch)</i> Braune Butter / Frischkäse / Parmigiano Reggiano	kl. € 18,00 gr. € 24,00

*Über ein zusätzliches Vegetarisches- bzw. Innereien-Angebot wissen unsere Servicemitarbeiter Bescheid*

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

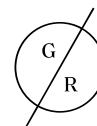
### Hauptspeisen

<b>GEBRATENER ZANDER</b> Bärlauchgnocchi / Zitronenthymian / Zucchini	€ 33,00
<b>TAUERNLAMM <sup>2</sup></b> Rosa & Geschmort Polentaschnitte / Karotte / Olivenjus / Radieschen / Mönchsbart	€ 36,00
<b>WURZELFLEISCH 2.0</b> <b>VOM HAUSEIGENEN FREILANDSCHWEIN</b> Frühlingskräuterfond / Sellerie-Spinat / Erdäpfelpüree / Kren	€ 28,00
<b>GEBRATENES KALBSBRIES</b> Morchelrahm / Spargel / Erdäpfelpüree	kl. € 22,00 gr. € 30,00
<b>KLASSISCH GEKOCHTER SPARGEL</b> Buttererdäpfel / Sauce Hollandaise / Beinschinken vom hauseigenen Freilandschwein	kl. € 20,00 gr. € 28,00
<b>„UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER „UNSER PARISER SCHNITZERL“</b> <b>VOM HAUSEIGENEM FREILANDSCHWEIN</b> <i>2 Beilagen nach Wahl:</i> Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfel-Salat / hausgemachte Pommes Frites	€ 24,50
<b>GESCHMORTE RINDSBACKERL</b> Trüffelpolenta / Wurzelgemüse / gebackene Kapern	€ 28,00

### Vom Holzkohlegrill

<b>RÜCKEN VOM HAUSEIGENEN FREILANDSCHWEIN</b> 28 Tage gereift – ca. 350g mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!	€ 29,00
<b>FILET STEAK VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN</b> mind. 30 Tage gereift – 250 g	€ 41,00
<b>LAMMRÜCKEN VOM TAUERNLAMM ROSA GEBRATEN</b> ca.250 g	€ 36,00
<b>BEILAGEN:</b>	
Gebratenes Frühlingsgemüse	€ 7,00
Caesar-Häuptelsalat / gereifter Parmesan	€ 6,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 4,00
Gekochter weißer Spargel / Sauce Hollandaise	€ 11,00
„Richard's Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Trüffel)	€ 9,00
Kräuterbutter	€ 2,00
Pfefferrahmsauce	€ 4,00
„Café de Paris“ Butter	€ 3,00
1 Scheibe Gänseleber gebraten	€ 11,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Nachspeisen

**DIE SORBETVARIATION** € 14,00  
(5 VERSCHIEDENE SORTEN)  
Knusperhippe

**DESSERT VON DER DUNKLEN ZOTTERSCHOKOLADE** € 14,00  
Rote Rübe / Malzbier

#### DIE ÖSTERREICHISCHEN-MEHLSPESIEN KLASSIKER:

**„AUSTRIA 3“ - SÜSSE ETAGERE** € 23,00 / PERSON  
Mohr im Hemd / Schoko-Passionsfruchtsauce / Vanille-Rahm  
Powidltascherl / Dirndlcreme / Butterbrösel  
Geeiste Linzertorte / Nougat / Ribisel  
*Mind. 25 min Zubereitungszeit. Für 2 Personen*  
*Tipp: Am besten gleich mit der Vorspeise bestellen!*

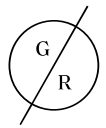
**MOHN-SCHUPFNUDELN** € 14,00  
Kastanienrahmeis / Rumzwetschken

**GEREIFTER GOUDA** € 16,00  
Quitte / Briocheeis / Shisho / Walnuss

**GEDECK & SÜSSE NASCHEREIEN pro Person** € 7,50

*Bitte geben Sie unseren Servicemitarbeitern bekannt, wenn es Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten gibt. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.*

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Dessertwein & After Dinner

<b>2017 AUSLESE-Sauvignon Blanc</b> Weinhof Ulrich, St. Anna am Aigen, Vulkanland Steiermark	1/16 l €	<b>7,90</b>
<b>2017 TROCKENBEERENAUSLESE-Welschriesling</b> Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark	1/16 l €	<b>8,50</b>
<b>„APOTHEKE“</b> Wermut / Fernet Branca / Pfefferminzlikör		€ <b>11,00</b>
<b>AMARO NONINO SOUR</b> Amaro Nonino / Zitrone / Eis	4 cl €	<b>8,00</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka / Espresso / Kaffeelikör		€ <b>14,00</b>