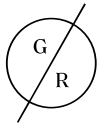


# GESCHWISTER RAUCH

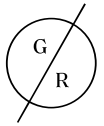


## SPEISEKARTE

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

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

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Vorspeisen / Suppen

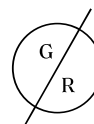
<b>KLASSISCHES BEEF TATAR 180G</b> Wachteleier / gegrilltes Mark / Senfmayo / hausgebackenes Toastbrot <i>TIPP: auf Wunsch mit 30g Störkaviar € 65,00</i>	€ 21,00
<b>HERBSTSALAT</b> Kürbis / Zucchini / gebratener Frischkäse / Waldpilze / Rote Rüben	€ 15,50
<b>MARINIERTE EIERSCHWAMMERL</b> Erdäpfelschaum / Istrischer Herbsttrüffel / Bauernei	€ 18,00
<b>ORIENTALISCHE KÜRBISSUPPE</b> Minze / Zucchini / Ras el Hanout / Ziegenfrischkäse	€ 9,50
<b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b> Rindssuppe mit 4 verschiedenen Einlagen	€ 8,50
<b>RICHARD'S LIEBLINGSPASTA</b> Tagliatelle / geschmortes Milchlamm / Oliven / Parmigiano Reggiano 72 Monate	kl. € 12,50 gr. € 16,50

### Zwischengerichte

<b>GERÖSTETE LEBER VOM FREILANDSCHWEIN</b> Basilikum / Erdäpfelpüree / Zwiebel / Senf	kl. € 14,50 gr. € 23,50
<b>KASTANIEN-GNOCCHI</b> Kohlsprossen / Feigen / Nussbutterschaum / Thymian / Aal ( auf Wunsch gerne auch Vegetarisch ohne Aal )	kl. € 14,50 gr. € 19,50

**GEDECK pro Person** € 4,50

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Hauptspeisen

<b>„TRÜFFEL-SAU“- BRÜSTL VOM FREILANDSCHWEIN</b>	€ 24,00
Trüffel-Erdäpfelcreme / Rettich / Herbsttrüffel / Pilze	
<b>GESCHMORTE RINDSBACKERL</b>	€ 27,00
Rotweinschalotten / Rote Rüben / Polentaschnitte / Wurzelgemüse	
<b>SAFTIGE LAMMSTELZE</b>	€ 27,00
Ratatouille-Polenta / Oliven / Paradeiser / Zucchini / Salatherzen	
<b>FANG DES TAGES AUS DEN VULKANLANDTEICHEN</b>	kl. € 18,50 gr. € 27,50
Kürbisrahmgemüse / Dill / Sauerrahmschaum / Blattkrapfen	
<b>WIENER SCHNITZERL VOM FREILANDSCHWEIN</b>	€ 18,50
<i>Wahlweise Butterschmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenöl</i> 2 Beilagen nach Wahl: Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfel-Käferbohnsalat / hausgemachte Pommes Frites	
<b>GESCHMORTES ENTENHAXERL</b>	€ 26,50
Rotkraut / Sellerie / Kürbis / Grießknödel / Szechuanpfefferjus	

### Vom Holzkohlegrill

<b>KOTLETT VOM FREILANDSCHWEIN</b>	€ 26,00
28 Tage gereift – ca. 350g mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!	
<b>KOTLETT VOM KALB</b>	€ 32,00
21 Tage gereift – ca. 300g für Einsteiger ;-)	
<b>RIB EYE VOM „XO BEEF“</b>	€ 42,00
(10-14 JAHRE ALTE MILCHKÜHE) 48 Tage gereift – ca. 350g für richtige Rindfleischfans !!	
<b>FILET „MEN’S CUT“</b>	€ 38,00
48 Tage gereift – 280 g	
<b>FILET „LADY’S CUT“</b>	€ 30,00
48 Tage gereift – 200 g	
<b>BEILAGEN:</b>	
Caesars-Hauptelsalat / gereifter Parmesan	€ 4,50
Mediterranes Herbstgemüse	€ 5,50
geröstete Schwammerl / Jungzwiebel	€ 5,00
Trüffel-Erdäpfelpüree	€ 7,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 3,50
„Richard’s Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Herbsttrüffel)	€ 9,00
Sauce Béarnaise	€ 3,00
Kräuterbutter	€ 2,00
Pfefferrahmsauce	€ 3,00
„Café de Paris“ Butter	€ 3,00
1 Scheibe Gänseleber gebraten	€ 8,50

### Nachspeisen

**MAMORIERTES SCHOKOLADENMOUSSE** € 14,00  
Isabelltrauben / Getreidekekse / Zotter- Schokolade

*DAS DESSERT FÜR DIE GANZE FAMILIE*  
**FRISCH GEBACKENER TOPFENSCHMARRN** pro Person € 16,00  
Zwetschkenröster / Sauerrahmschaum / Graumohneis  
Ab mindestens 2 Personen! Zubereitungsdauer: ca. 25 min!!!

*DIE WAHRSCHEINLICH BESTEN „MOHNNUEDELN“ DER STEIERMARK*  
**HAUSGEMACHTE ERDÄPFELSCHUPFNUDELN** € 15,00  
Mohnzucker / Bienenwachsrahmeis

*AUCH WENN DER MAGEN SCHON VOLL IST.....*  
**DIE SORBETVARIATION (5 VERSCHIEDENE SORTEN)** € 12,00  
Knusperhippe

**DESSERT VON HAGEBUTTEN** € 14,00  
Buttermilchsorbet / Erdnuss / Zwetschken

**KÄSE 5 X (VON HEIMISCHEN PRODUZENTEN)** € 16,00  
Grissini / Früchtebrot / Chutney

*EIN KÄSEGERICHT ZUM VERLIEBEN.....*  
**VORARLBERGER BERKÄSE** € 12,00  
Warme Quittenmarmelade / Haselnüsse / Tannenwipferlhonig

### Dessertwein

**2015 Beerenauslese Traminer** 1/16 l € 7,90  
Weingut Scheucher, Labuttendorf (Südsteiermark)

**2014 Beerenauslese (WR/WB/FU)** 1/16 l € 8,50  
Weingut Heidi Schröck, Rust, Neusiedlersee-Hügelland

### After Dinner

**„APOTHEKE“** € 8,90  
Wermut / Fernet branca / Pfefferminzlikör

**AMARO NONINO SOUR** 4 cl € 6,50  
Amaro Nonino / Zitrone / Eis