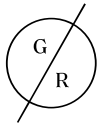


GESCHWISTER RAUCH

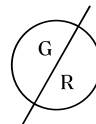


SPEISEKARTE

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

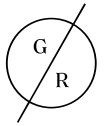
KLASSISCHES BEEF TATAR 180G Wachteleier / gegrilltes Mark / Senfmayo / hausgebackenes Toastbrot <i>TIPP: auf Wunsch mit 30g Störkaviar € 65,00</i>	€ 21,00
HERBSTSALAT Kürbiscrème / Kronprinz-Rudolf Äpfel / Entenbrust / Quitten Kürbiskernöl / Rote Rüben	€ 15,50
CARPACCIO VOM REHRÜCKEN Gänseleber / Parasol / Nusspesto / Sauerteig / Speckzwetschken	€ 22,00
KALTGEDÄMPFTER SAIBLING Sellerie / Ilzer Weinler Apfel / Kren	€ 18,50
WILDCONSOMMÉ Topfenockerl / Vogelbeeren / Wurzelgemüse	€ 9,50
RICHARD'S LIEBLINGSPASTA Tagliatelle / geschmortes Wildschwein / Paprika / Basilikum Kapernblüten / Parmigiano Reggiano 72 Monate	kl. € 12,50 gr. € 16,50

Zwischengerichte

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES KALBSBRIES Sauce Tatar / Vogerlsalat-Erdäpfelsalat / Kürbiskernöl	kl. € 18,00 gr. € 27,00
KASTANIEN-GNOCCHI Kohlsprossen / Feigen / Nussbutter Schaum / Thymian / Aal (auf Wunsch gerne auch Vegetarisch ohne Aal)	kl. € 14,50 gr. € 19,50

GEDECK pro Person € 4,50

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Hauptspeisen

HIRSCHRÜCKENSTEAK MIT SALBEI UND SPECK Rotkraut / Sellerie / Bordelaisersauce / knusprige Erdäpfeltascherl	€ 32,00
GESCHMORTES HIRSCH OSSO BUCCO Rotweinschalotten / Kraut / Briocheserviettenknödel / Preiselbeertapenade	€ 26,50
GEBRATENES GAMSSCHNITZERL Steinpilz-Pfefferrahm / Kastanien / Spätzlenudeln / Petersilienöl	€ 26,00
ZWEIERLEI VOM REHBOCK (ROSA GEBRATEN & PFEFFER) Schwarzwurzel / Orange / Kohl / Grießknödel	€ 29,00
GESCHMORTE RINDSROULADE Wurzelgemüse / Kapern / Erdäpfelpüree	€ 22,00
FANG DES TAGES AUS DEN VULKANLANDTEICHEN Kürbisrahmgemüse / Dill / Sauerrahmschaum / Blattlkräpfn	kl. € 18,50 gr. € 27,50
WIENER SCHNITZERL VOM FREILANDSCHWEIN <i>Wahlweise Butterschmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenöl</i> 2 Beilagen nach Wahl: Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfel-Käferbohnsalat / hausgemachte Pommes Frites	€ 18,50

Vom Holzkohlegrill

KOTELETT VOM FREILANDSCHWEIN 28 Tage gereift – ca. 350g mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!	€ 26,00
RIB EYE VOM „XO BEEF“ (10-14 JAHRE ALTE MILCHKÜHE) 48 Tage gereift – ca. 350g für richtige Rindfleischfans !!	€ 42,00
FILET „MEN'S CUT“ 48 Tage gereift – 280 g	€ 38,00
FILET „LADY'S CUT“ 48 Tage gereift – 200 g	€ 30,00
BEILAGEN:	
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