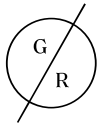


GESCHWISTER RAUCH



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.

Vorspeisen / Suppen

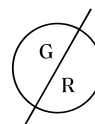
SAIBLINGSTATAR Curry / Erdnuss / Mais / Joghurt / hausgebackenes Toastbrot <i>TIPP: auf Wunsch mit 30g Störkaviar € 65,00</i>	€ 18,00
EINGELEGTE RHEINANKE Orange / Gurken / Kren / Saiblingskaviar	€ 15,50
GABELBISSEN VOM HERING Birnen / Gurken / Kren / Saiblingskaviar	€ 15,50
BACHFORELLEN SASHIMI Ponzu / Sesam / Forellenkaviar / Röstzwiebel	€ 17,50
„RICHARD'S FISCHSUPPE“ Süß- & Salzwasserfische / Safran / Meeresfrüchte / Kürbiskernöl-Aioli	kl. € 15,00 gr. € 19,00
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Rindssuppe mit 4 verschiedenen Einlagen	€ 7,50

Zwischengerichte

GEBRATENE CALAMARI Limettensauce / Erdäpfelcreme / Lauch	€ 17,00
FILET VOM HUCHEN IM KÜRBISFOND Topfenschnitte / Kohlrabi / Stangensellerie	kl. € 18,50 gr. € 27,50

GEDECK pro Person € 4,20

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Hauptspeisen

XL BLACK TIGER GARNELEN IM TEMPURATEIG GEBACKEN € 26,50
Curry-Ananasmayo / Blattsalat / Sprossen / Yuzudressing

HAUSGEMACHTE PASTA € 23,00
Gerösteter Oktopus / Muscheln / Ratatouille

„ZANDER ESTERHAZY ROSTBRATEN“ € 27,50
Erdäpfelrösti / Gurkerlensenf / Wurzelgemüse

Vom Holzkohlegrill

WOLFSBARSCH ODER pro 100g € 8,50

BACHSAIBLING

- Im ganzen gebraten ODER
- „Al Forno“

Tipp: für 2 Personenoder auch für mehr!

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN ODER pro Stück € 6,00

XL BLACK TIGER GARNELEN

Tipp: 4 bis 5 Stück pro Portion – gerne auch gemischt!

FILET „MEN’S CUT“ € 36,00

48 Tage gereift – 280 g

FILET „LADY’S CUT“ € 28,00

48 Tage gereift – 200 g

BEILAGEN

Caesars-Häuptelsalat / gereifter Parmesan € 4,50

Bärlauch-Topfengnocchi / geräucherter Schafskäse € 6,50

Buntes Speck-Bohnengemüse € 5,00

Trüffel-Erdäpfelpüree € 7,00

Rosmarin Erdäpfel € 3,50

„Richard’s Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Wintertrüffel) € 9,00

Sauce Béarnaise € 3,00

Kräuterbutter € 2,00

Pfefferrahmsauce € 3,00

„Café de Paris“ Butter € 3,00

1 Scheibe Gänseleber gebraten € 8,00

WIENER SCHNITZERL VOM FREILANDSCHWEIN € 18,50

Wahlweise Butterschmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenöl

2 Beilagen nach Wahl:

Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren /

Erdäpfel-Käferbohnenalat / hausgemachte Pommes Frites

KLASSISCH GESCHMORTE RINDSROULADE € 22,00

Erdäpfelpüree / Kapern / Wurzelgemüse / Sauerrahm

Nachspeisen

„FÜR DIE ULTIMATIVEN SCHOKOLADEFANS“ € 16,00
VARIATION VON DER ZOTTER SCHOKOLADE
60-70-80-90-100% / Isabelltrauben

DAS DESSERT FÜR DIE GANZE FAMILIE
FRISCH GEBACKENER TOPFENSCHMARRN pro Person € 16,00
Röster & Eis von der Reisetbauer-Zwetschke
Zubereitungsdauer: ca. 25 min!

KASTANIEN CREME BRÛLÉE € 14,00
Apfel / Vogelbeeren / Sternanis

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

HASELNUSS-NOUGATTASCHERL € 14,00
Butter-Zimtbrösel / Kriecherl / Sauerrahmeis & Schaum

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 1/161€ 7,90
Weingut Scheucher, Labuttendorf (Südsteiermark)

2014 Beerenauslese (WR/WB/FU) 1/161€ 8,50
Weingut Heidi Schröck, Rust, Neusiedlersee-Hügelland

After Dinner

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

MARIAZELLER MAGENLIKÖR 4 cl € 4,50
Familie Arzberger, Mariazell

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