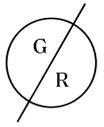


GESCHWISTER RAUCH

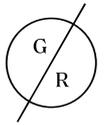


SPEISEKARTE

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

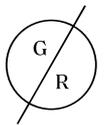
KLASSISCHES BEEF TATAR 180G Eingelegte Waldpilze / gegrilltes Mark / Liebstöckelcreme / hausgebackenes Toastbrot <i>TIPP: auf Wunsch mit 10g Störkaviar € 28,00</i>	€ 21,00
BUNTER PARADEISERSALAT Ziegenfrischkäse / Ribisel / Basilikum	€ 16,50
GEBEIZTE BACHFORELLE Gurke / Minze / Melone	€ 18,50
PAPRIKA-LIMETTENSCHAUMSUPPE Paradeiser / Forelle / Artischockensalat / Verbene	€ 9,50
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50

Zwischengerichte

GEBRATENES MILCHKALBSBRIES Kartoffelpüree / Eierschwammerl / Sommertrüffel	kl. € 19,00 gr. € 28,00
SPINAT- BRENNESSELKNÖDEL Frischkäse / braune Butter / Häuptlsalat / Kürbiskernöl	kl. € 14,50 gr. € 19,50

GEDECK pro Person € 5,00

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Hauptspeisen

GESCHMORTE RINDSBACKERL VOM PÖLLAUERRIND	€ 28,00
Sellerie / Erdäpfelkrapferl / Melanzani / Joghurt / Salzzitrone	
GESCHMORTE LAMMSTELZE	€ 26,00
Oliventapenade / Paradeiser / Bergkäsepolenta / Zucchini-Schalottengemüse	
KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN	€ 31,00
Speck-Erdäpfelflan / Kalbsschlepp-Haselnussjus / Bohnen-Zwiebelgemüse	
BAUERNTOPFENGNOCCHI	kl. € 18,00 gr. € 26,00
Zucchini / Liebstöckel / geräucherter Schottenspitz	
FANG DES TAGES AUS DER STEIERMARK	kl. € 19,50 gr. € 28,50
Paradeiser – Paprika – Fregola Sarda / Spinat / Verjus	
WIENER SCHNITZERL VOM FREILANDSCHWEIN	€ 18,50
<i>Wahlweise Butterschmalz oder Schweineschmalz oder Pflanzenöl</i> 2 Beilagen nach Wahl: Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites	

Vom Holzkohlegrill

KOTELETT VOM FREILANDSCHWEIN	€ 28,00
28 Tage gereift – ca. 350g mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!	
RIB EYE VOM „XO BEEF“	€ 44,00
(10-14 JAHRE ALTE MILCHKÜHE) 48 Tage gereift – ca. 350g für richtige Rindfleischfans !!	
FILET „MEN‘S CUT“	€ 36,00
48 Tage gereift – 260 g	
FILET „LADY‘S CUT“	€ 27,00
48 Tage gereift – 160 g	
BEILAGEN:	
Caesars-Häuptelsalat / gereifter Parmesan	€ 4,50
Geschmorte Melanzani / Paradeiserpesto	€ 8,00
Trüffel-Erdäpfelpüree	€ 7,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 3,50
„Richards Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Sommertrüffel)	€ 9,00
Sauce Béarnaise	€ 3,50
Kräuterbutter	€ 2,00
Pfefferrahmsauce	€ 3,50
„Café de Paris“ Butter	€ 3,00
1 Scheibe Gänseleber gebraten	€ 9,00
1 Garnelenspieß „White Panther“	€ 11,00

Nachspeisen

ZITRONENTARTE € 14,00
Marinierte Marillen / Verjus-Melissensorbet / Marillen-Mandelmarshmallow

DAS DESSERT FÜR DIE GANZE FAMILIE

FRISCH GEBACKENE TOPFENPALATSCHINKEN pro Person € 16,00
Gewürz-Zwetschkenröster / Sauerrahmschaum / Bienenwachseis
Ab mindestens 2 Personen! Zubereitungsdauer: ca. 25 min!!!

AUCH WENN DER MAGEN SCHON VOLL IST.....

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

SCHWARZWÄLDERKIRSCHTORTE 2.0 € 14,00
Sauerkirschen / Schokolademousse / Graumohneis

MAXIS EISCAFÉ 2.0 € 14,00
Hausgemachtes Vanilleeis / kalter Gewürzkaffee /
Vanillecreme / Schokobrownie

**KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER
FROMAGERIE ZUR RIEGERSBURG** € 18,00
Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter

EIN KÄSEGERICHT ZUM VERLIEBEN.....

VORARLBERGER BERKÄSE- 36 MONATE GEREIFT € 12,00
Warme Quitten- Vanillemarmelade / Haselnüsse / Tannenwipferlhonig

Dessertwein

2017 Beerenauslese Sauvignon Blanc 1/16 l € 7,90
Weingut Hutter, Reitingbergen, Vulkanland Steiermark

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 € 8,00
Amaro Nonino / Zitrone / Eis