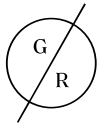


GESCHWISTER RAUCH

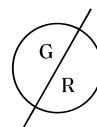


SPEISEKARTE

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

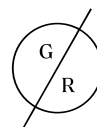
GEBRATENE PILZE Mariniertes Rinderfilet / Orangenschaum / Basilikum / Artischocken	€ 21,00
BUNTER PARADEISERSALAT Ziegenfrischkäse / Ribisel / Basilikum	€ 16,50
SAIBLINGSTATAR Fenchel / Salzzitrone / Stachelbeeren / Zitronenölmayo Hausgebackenes Toastbrot	€ 18,50
KUKURUZ-SAFRANSCHAUMSUPPE Karotte / Forelle / Melone	€ 9,50
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50

Zwischengerichte

GERÖSTETE MILCHKALBSNIERE Kartoffelpüree / Basilikum / Himbeeren	kl. € 19,00 gr. € 28,00
HAUSGEMACHTE TAGLIERINI Istrischer Sommertrüffel / Eierschwammerl / Petersilie / Parmigiano Reggiano 36 Monate	kl. € 17,00 gr. € 24,00

GEDECK pro Person € 5,00

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Hauptspeisen

GESCHMORTE SAUBACKERL VOM FREILANDSCHWEIN	€ 26,00
Paprika / Chorizo / Thymianpaunzen	
ROSA GEBRATENES LAMMNÜSSCHEN	€ 31,00
Oliventapenade / Paradeiser / Bergkäsepolenta / Zucchini-Schalottengemüse	
BRUST VOM STEIRISCHEN WEIDEHENDL	€ 24,00
Kraut / Physalis / Senf / Gerstl / Hahnenkämme	
BAUERNTOPFENGNOCCHI	kl. € 18,00
Zucchini / Liebstöckel / geräucherter Schottenspitz	gr. € 26,00
FANG DES TAGES AUS DER STEIERMARK	kl. € 23,00
Sommerkürbisgemüse / Steirische Garnelen-White Panther / Steirische Blattkrapfen / Garnelen-Verbenesauce	gr. € 29,00
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	€ 6,00
Geschmorte Melanzani / Paradeiserpesto	€ 8,00
Trüffel-Erdäpfelpüree	€ 7,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 4,00
„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“ 3 Stk.	€ 11,00

Nachspeisen

POCHIERTE WEINGARTENPFIRSICH € 14,00
Hollerbeeren / Pistazieneis / Estragonschnee

MARILLENKNÖDEL - DIE BESTEN DER STEIERMARK 1 Stk. € 9,50
Butterbrösel / hausgemachtes Vanilleeis 2 Stk. € 15,50

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

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

ISABELLATRAUBENTARTE € 14,00
Zwetschkeneis / Isabellatraubenmousse / Vanille / Kürbiskerne

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 BERGKÄSE - 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

2015 Beerenauslese (WR/WB/CH/NB/GM) 1/16 l € 8,50
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland

After Dinner

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

AMARO NONINO SOUR 4 cl € 8,00
Amaro Nonino / Zitrone / Eis

ESPRESSO MARTINI € 11,00
Vodka / Espresso / Kaffeelikör