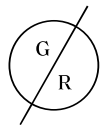


# GESCHWISTER RAUCH

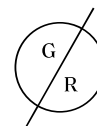


## SPEISEKARTE

*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>MARINIERTES FILET VOM PÖLLAUER RIND</b><br>Eierschwammerl / Topinambur / Eidotter / Grünkohl                                      | € 21,00                    |
| <b>GEBEIZTE LACHSFORELLE</b><br>Kürbis / Ras-el-Hanout / Basilikum / Sanddornsorbet  | € 18,50                    |
| <b>GEBACKENE REHFLEISCHTASCHERL</b><br>Vogelbeeren / warmer Ingwer-Krautsalat / Harissa  | kl. € 17,00<br>gr. € 24,00 |
| <b>KUKURUZ-SAFRANSCHAUMSUPPE</b><br>Karotte / Forelle / Melone<br><i>(auch vegetarisch möglich)</i>                                  | € 9,50                     |
| <b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b><br>Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse<br>Rindermark / Suppennudeln | € 9,50                     |

### Innereien

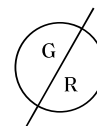
|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>GERÖSTETE LEBER VOM FREILANDSCHWEIN</b><br>Majoran / Senf / Eierschwammerl / Erdäpfelpüree | kl. € 15,50<br>gr. € 24,00 |
| <b>GERÖSTETES KALBSHIRN</b><br>Ei / Waldpilze / Schwarzbrot / Petersilie                      | kl. € 15,50<br>gr. € 24,00 |

### Vegetarisch

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>CREMIGES EIERSCHWAMMERLGULASCH</b><br>Topfenschnitte / Paprika / Essiggurkerl | kl. € 18,00<br>gr. € 25,00 |
| <b>BAUERNTOPFENGNOCCHI</b><br>Kürbis / Kürbiskerne / geräucherter Schottenspitz  | kl. € 18,00<br>gr. € 26,00 |

**GEDECK pro Person** € 5,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Hauptspeisen

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>GESCHMORTE SAUBACKERL VOM FREILANDSCHWEIN</b><br>Paprika / Chorizo / Thymianpaunzen  | € 26,00                    |
| <b>GESCHMORTE RINDSROULADE</b><br>Sauerrahm / Kapern / Erdäpfelnussbutterpüree / Wurzelgemüse   | € 26,00                    |
| <b>ROSA GEBRATENES LAMMNÜSSCHEN</b><br>Oliventapenade / Paradeiser / Bergkäsepolenta / Zucchini-Schalottengemüse  | € 31,00                    |
| <b>HAXERL VON DER STEIRISCHEN WEIDEENTE</b><br>Rettich / Physalis / Senf / Gerstl / Rosmarin  | € 28,00                    |
| <b>STEIRISCHER WURZELFISCH</b><br>Saiblingsfilet / Wurzelgemüse / Buttererdäpfel / Kren / Schnittlauch  | kl. € 23,00<br>gr. € 29,00 |
| <b>WIENER SCHNITZERL ODER PARISER SCHNITZERL<br/>VOM FREILANDSCHWEIN</b><br><i>2 Beilagen nach Wahl:</i><br>Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren /<br>Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites | € 18,50                    |

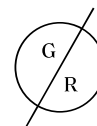
### Vom Holzkohlegrill

|  |         |
|--|---------|
| <b>KOTLETT VOM FREILANDSCHWEIN</b><br>28 Tage gereift – ca. 350g<br>mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!             | € 28,00 |
| <b>RIB EYE VOM „XO BEEF“</b><br>(10-14 JAHRE ALTE MILCHKÜHE)<br>48 Tage gereift – ca. 350g für richtige Rindfleischfans !! | € 44,00 |
| <b>FILET „MEN'S CUT“</b><br>48 Tage gereift – 260 g  | € 36,00 |
| <b>FILET „LADY'S CUT“</b><br>48 Tage gereift – 160 g   | € 27,00 |

#### BEILAGEN:

|  |         |
|--|---------|
| Caesars-Hauptelsalat / 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                                    | € 11,00 |
| 1 Garnelenspieß „White Panther“ 3 Stk.                           | € 11,00 |

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Nachspeisen

**POCHIERTE WEINGARTENPFIRSICH** € 14,00  
Hollerbeeren / Pistazieneis / Estragonschnee

**POWIDLTASCHERL** € 14,00  
Butterbrösel / Tonkabohne / Birne / Malzbiereis

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

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

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

**KLASSISCHER ÖSTERREICHISCHER MOHR IM HEMD** € 14,00  
Schokoladensauce / Vanilleeis / Schlagobers

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

### 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