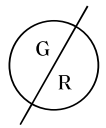


# GESCHWISTER RAUCH

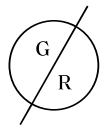


## SPEISEKARTE

*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

### Unser Trüffelmenü

#### **TATAR VOM PÖLLAUERRIND**

Wachtelei / Rote Rüben / Radicchio / Trüffelpüree

*2020 Vermentino, Monteverro, Toskana*



#### **GLASIERTE TOPFENPAUNZEN**

Spinat / braune Butter / Eigelb

*2018 Gavi di Gavi DOCG, Villa Sparina, Piemont*



#### **GESCHMORTES MILCHKALBSCHULTERSCHERZEL**

Wurzelgemüse / Rindermark / Trüffelpolenta / Mohn

*2016 Barbera d'Alba, Scavino, Piemont*



#### **VANILLE PANNA COTTA**

Honig / Mandeln / Rohmilch

*2019 Bigaro Rosé, Stefano Perrone, Piemont*

#### **Frischer weißer Trüffel per Gramm 8 €**

Menü 3-Gang	€ 62,00	Weinbegleitung (3 Glas) € 25,50
Menü 4-Gang	€ 72,00	Weinbegleitung (4 Glas) € 34,00

### TRÜFFELGERICHTE

**TATAR VOM PÖLLAUERRIND** € 22,00  
Wachtelei / Rote Rüben / Radicchio / Trüffelpüree

**KASTANIEN-TRÜFFELSCHAUMSUPPE** € 9,50  
Gams - Dim-Sum / Sprossen  
(auch vegetarisch möglich)

**TAGLIERINI / 30 EIDOTTER/KG** kl. € 12,00  
Hausgemachte Nudeln / Trüffelbutter gr. € 18,00

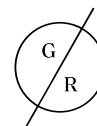
**KNUSPRIGES BRÜSTL VOM FREILANDSCHWEIN** € 26,00  
Gammelknödel / warmen Krautsalat / Trüffelschaum

**GESCHMORTES MILCHKALBSCHULTERSCHERZEL** € 26,00  
Wurzelgemüse / Rindermark / Trüffelpolenta / Mohn

**GLASIERTE TOPFENPAUNZEN** kl. € 18,00  
Spinat / braune Butter / Eigelb gr. € 26,00

**Frischer weißer Trüffel per Gramm 8 €**

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

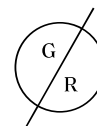
### Vorspeisen / Suppen

<b>MARINIERTER SAIBLING</b> Holler-Ponzu / Rettich / Haselnussmiso / Rettichkresse	€ 18,50
<b>GÄNSELEBER 3 (Mousse / Eis / Mariniert)</b> Kürbis / Hagebutten / Maulbeeren / Brioche	€ 26,00
<b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b> Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
<b>KASTANIENGNOCCHI</b> Thymianschaum / Kürbis / Pak Choi	kl. € 18,00 gr. € 26,00

### Hauptspeisen

<b>ROSA GEBRATENER LAMMSCHLÖGEL</b> Walnusspätzle / Schwarzwurzel / Haferwurzel / Spinat / Dirndl	€ 32,00
<b>WILDSCHWEINSCHNITZERL</b> Eierschwammerl / Jungzwiebel / Roten Rüben-Fregola Sarda	€ 26,00
<b>HIRSCHRÜCKENSTEAK MIT GEWÜRZKRUSTE</b> Kürbis-Kohlsprossengemüse / Bordelaiser Sauce / Grießschnitte	€ 36,00
<b>RINDERFILETSPITZEN IN PFEFFERRAHMSAUCE</b> Taglierini / Preiselbeeren	€ 30,00
<b>STEIRISCHER WURZELFISCH</b> Saiblingsfilet / Wurzelgemüse / Buttererdäpfel / Kren / Schnittlauch	kl. € 23,00 gr. € 29,00
<b>„WIENER SCHNITZERL“ ODER „PARISER SCHNITZERL“ VOM FREILANDSCHWEIN</b> <i>2 Beilagen nach Wahl:</i> Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites	€ 18,50
<b>GEDECK pro Person</b>	€ 5,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Vom Holzkohlegrill

**KOTLETT 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-Hauptelsalat / gereifter Parmesan € 6,00

Geröstetes Herbstgemüse € 5,50

Trüffel-Erdäpfelpüree € 7,00

Rosmarin Erdäpfel € 4,00

„Richards Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Herbsttrüffel) € 9,00

Sauce Béarnaise € 3,50

Kräuterbutter € 2,00

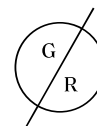
Pfefferrahmsauce € 3,50

„Café de Paris“ Butter € 3,00

1 Scheibe Gänseleber gebraten € 11,00

1 Garnelenspieß „White Panther“ ( steirische Garnelen) 3 Stk. € 11,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Nachspeisen

<b>KASTANIENPARFAIT „KARAMELLISIERT“</b> Zotter Schokolade / Sanddorn / Elsbeeren	€ 14,00
<b>POWIDLTASCHERL</b> Butterbrösel / Tonkabohne / Birne / Malzbiereis	€ 14,00
<i>AUCH WENN DER MAGEN SCHON VOLL IST.....</i>	
<b>DIE SORBETVARIATION (5 VERSCHIEDENE SORTEN)</b> Knusperhippe	€ 14,00
<b>VANILLE PANNA COTTA</b> Honig / Mandeln / Rohmilch	€ 14,00
<b>KLASSISCHER ÖSTERREICHISCHER MOHR IM HEMD</b> Schokoladensauce / Vanilleeis / Schlagobers	€ 14,00
<b>KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER FROMAGERIE ZUR RIEGERSBSURG</b> Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter	€ 18,00

### Dessertwein & After Dinner

<b>2017 BEERENAUSLESE Sauvignon Blanc</b> Weingut Hutter, Reitingbergen, Vulkanland Steiermark	1/16 l € 7,90
<b>2015 BEERENAUSLESE (WR/WB/CH/NB/GM)</b> Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	1/16 l € 8,50
<b>„APOTHEKE“</b> Wermut / Fernet branca / Pfefferminzlikör	€ 8,90
<b>AMARO NONINO SOUR</b> Amaro Nonino / Zitrone / Eis	4 cl € 8,00
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka / Espresso / Kaffeelikör	€ 11,00