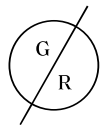


GESCHWISTER RAUCH

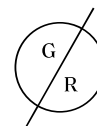


SPEISEKARTE

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 Wirtshausmenü

MARINIERTE SALATHERZEN € 16,50
Fenchel / Curry / Bergkäse

2018 Sauvignon Blanc Ehrenhausen, Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark



PAPRIKA-PARADEISER GAZPACHO € 11,50
Artischocken / Ziegenfrischkäse / Basilikum

2019 Sämling 88, Weingut Frauwallner, Straden, Vulkanland Steiermark



KALBSLEBER ROSA GEBRATEN kl. € 23,00
Himbeeren / Löwenzahnhonig-Senfjus / Erdäpfel-Buttermilchpüree gr.€ 33,00

2017 Gewürztraminer Ried Hochwarth, Weingut Müller, Klöch, Vulkanland Steiermark



ZWEIERLEI VOM TAUERNLAMM € 33,00
Geschmortes Osso Bucco und Kotlett rosa gebraten
Paprika / Polenta / Pfefferoni

2017 Blaufränkisch Samt und Seide, Dorli Muhr, Carnuntum



KARAMELLISIERTES WALDMEISTERPARFAIT € 14,00
Weißes Schokoladenmousse / Grießknöderl / eingelegte Mispeln

2016 Welschriesling Auslese, Weingut Heidi Schröck, Rust, Leithaberg

oder

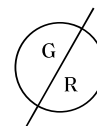
KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM € 18,00
Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter

Menü 3-Gang + süße Kleinigkeiten	€ 60,00	Weinbegleitung (3 Glas)	€ 25,50
Menü 4-Gang + süße Kleinigkeiten	€ 70,00	Weinbegleitung (4 Glas)	€ 34,00
Menü 5-Gang + süße Kleinigkeiten	€ 80,00	Weinbegleitung (5 Glas)	€ 42,50

Gerne begleiten wir Sie auch alkoholfrei!

WIR VERARBEITEN NUR FLEISCH AUS ÖSTERREICH!

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

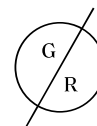
Vorspeisen / Suppen

KLASSISCHES BEEF TATARE Nussbutter / Karotten / Harissa / Forelle hausgebackenes Toastbrot	€ 24,00
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
„STEIRISCHES VITELLO TONNATO“ Marinierte Milchkalbsbrust / Kohlrabi / Räucherforelle / Girsch / Vogelmiere <i>Auf Wunsch mit gebackenem Kalbshirn</i>	€ 16,50 € 19,50
KNUSPRIGES BRUSCHETTA Paradeiser / Ziegenfrischkäse / Kürbiskern / Zucchini / Basilikum	€ 16,50

Hauptspeisen

KLASSISCHER TAFELSPITZ VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN Brennnesselspinat / Erdäpfel / Wurzelgemüse	€ 32,00
„FANG DES TAGES“ – POCHIERTES FISCHFILET welcher das ist – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter! Joghurt-Melanzani / Chicorée / Erdäpfeltascherl / Zitrus-Beurre Blanc	kl. € 23,00 gr. € 33,00
„UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER „UNSER PARISER SCHNITZERL“ VOM FREILANDSCHWEIN <i>2 Beilagen nach Wahl:</i> Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites	€ 21,50
HAUSGEMACHTE TAGLERINI Rehsugo / Eierschwammerl / Parmigiano Reggiano	kl. € 18,00 gr. € 26,00
TOPFENGNOCCHI <i>(vegetarisch)</i> Zucchini / Basilikum / Schottenspitz	kl. € 18,00 gr. € 26,00
GEDECK pro Person	€ 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!!

BEIRID VOM STEIRISCHEN WAGYU € 62,50
mind. 48 Tage gereift – ca. 250g für richtige Rindfleischfans!!

FILET „MEN'S CUT“ € 38,00
mind. 30 Tage gereift – 260 g

FILET „LADY'S CUT“ € 29,00
mind. 30 Tage gereift – 160 g

KOTLETT VOM VULKANLANDOCHSEN je 100g € 12,00
mind. 48 Tage gereift – ca. 800-1000g - für richtige Rindfleischfans!!
Empfehlung: zum Teilen für 2 Personen

BEILAGEN:

Eierschwammerl geröstet / Jungzwiebel	€ 7,50
Gebrautes Sommergemüse	€ 7,00
Caesars-Hauptelsalat / gereifter Parmesan	€ 6,00
Trüffel-Erdäpfelpüree	€ 7,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 4,00
„Richards Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Sommertrüffel)	€ 9,00
Sauce Béarnaise	€ 3,50
Kräuterbutter	€ 2,00
Pfefferrahmsauce	€ 4,00
„Café de Paris“ Butter	€ 3,00
1 Scheibe Gänseleber gebraten	€ 11,00
1 Garnelenspieß 3 Stk.	€ 11,00

Nachspeisen

LAVENDEL-PANNA COTTA Trautmannsdorfer Herzkische / Schokolade / Rum	€ 16,00
KARAMELLISIERTES WALDMEISTERPARFAIT Weißes Schokoladenmousse / Grießknöderl / eingelegte Mispeln	€ 14,00
<i>AUCH WENN DER MAGEN SCHON VOLL IST.....</i>	
DIE SORBETVARIATION (5 VERSCHIEDENE SORTEN) Knusperhippe	€ 14,00
DAS UNWIDERSTEHLICHE TOPFENSOUFFLÉ <i>Mind. 35 min Wartezeit. Ab 2 Personen</i> <i>Tipp: Am besten gleich mit der Vorspeise bestellen!</i> Ribisel / Erdbeer-Joghurteis / Rohmilch	€ 18,00 pro Person
KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter	€ 18,00

Dessertwein & After Dinner

2017 BEERENAUSLESE Sauvignon Blanc Weingut Hutter, Reitingbergen, Vulkanland Steiermark	1/16 l € 7,90
2015 BEERENAUSLESE (WR/WB/CH/NB/GM) Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	1/16 l € 8,50
„APOTHEKE“ Wermut / Fernet branca / Pfefferminzlikör	€ 11,00
AMARO NONINO SOUR Amaro Nonino / Zitrone / Eis	4 cl € 8,00
ESPRESSO MARTINI Vodka / Espresso / Kaffeelikör	€ 12,00