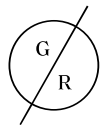


GESCHWISTER RAUCH

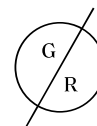


SPEISEKARTE

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 / Forelle

2018 Sauvignon Blanc Ehrenhausen, Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark



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

2019 Sämling 88, Weingut Frauwallner, Straden, Vulkanland Steiermark



MILCHKALBSBRIES GEBACKEN kl. € 23,00
Kürbiskern-Sauce Tatar / Gurke / Yuzu gr.€ 33,00

*2017 Eruption Chardonnay „Ried Schemming“ Alte Reben,
Weingut Scharl, St. Anna am Aigen, Vulkanland Steiermark*



ZWEIERLEI VOM TAUERNLAMM € 33,00
Geschmortes Osso Bucco und Kotlett rosa gebraten
Meterbohnen / Kukuruz-Polenta / Pfefferoni / Chimichurri

2017 Blaufränkisch Samt und Seide, Dorli Muhr, Carnuntum



KARAMELLISIERTES WALDMEISTERPARFAIT € 14,00
Weißes Schokoladenmousse / Grießknöderl / Wassermelone / Ribisel

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!

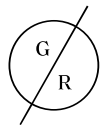
Vorspeisen / Suppen

KLASSISCHES BEEF TATARE Nussbutter / Karotten / Harissa / Eierschwammerl hausgebackenes Toastbrot	€ 24,00
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
MARINIERTE LACHSFORELLE Gurkenvielfalt / Paradeiser / Tomatillos	€ 18,50
KNUSPRIGES BRUSCHETTA Paradeiser / Ziegenfrischkäse / Kürbiskern / Zucchini / Basilikum	€ 16,50

Hauptspeisen

GESCHMORTER ROSTBRATEN VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN Röstzwiebel / Gurkerl-Senf / gebackene Erdäpfelnockerl	€ 32,00
„FANG DES TAGES“ – POCHIERTES FISCHFILET (welcher das ist – verraten Ihnen unsere Servicemitarbeiter:-)) Joghurt-Melanzani / Chicorée / Erdäpfeltascherl / Zitrus-Beurre Blanc	kl. € 23,00 gr. € 33,00
„UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER „UNSER PARISER SCHNITZERL“ VOM FREILANDSCHWEIN 2 Beilagen nach Wahl: Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites	€ 21,50
ROSA GEBRATENES KALBSKOTLETT Hausgemachte Taglierini / Kohlrabi-Estragongemüse / süß-saurer Fenchel <i>Auf Wunsch mit gebackenem Kalbshirn</i>	€ 35,00 € 38,00
TOPFENGNOCCHI (vegetarisch) Zucchini / Basilikum / Schottenspitz	kl. € 18,00 gr. € 26,00

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

GEDECK pro Person € 5,00

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 (10-12 JAHRE ALTE MILCHKUH) € 46,00

mind. 48 Tage gereift – ca. 300g 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

KOTELETT 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

Gebratenes 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

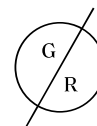
Pfefferrahmsauce € 4,00

„Café de Paris“ Butter € 3,00

1 Scheibe Gänseleber gebraten € 11,00

1 Garnelenspieß 3 Stk. € 11,00

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Nachspeisen

LAVENDEL-PANNA COTTA Trautmannsdorfer Herzkische / Schokolade / Rum	€ 16,00
KARAMELLISIERTES WALDMEISTERPARFAIT Weißes Schokoladenmousse / Grießknöderl / Wassermelone / Ribisel	€ 14,00
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> Beeren / Erdbeer-Joghurteis / Rohmilch	€ 18,00 / pro Person
KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter	€ 18,00
VIELLEICHT DER BESTE MARILLENKNÖDEL DER STEIERMARK MIND. 25 MIN WARTEZEIT. Butterbrösel / Sauerrahmsorbet	1 Stück € 9,50 2 Stück € 15,50

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