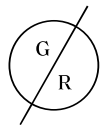


# GESCHWISTER RAUCH

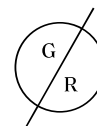


## SPEISEKARTE

*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

**EINGELEGTE PAPRIKA** € 18,50  
Pfersich / Chimichurri / orientalischer Gewürz-Couscous / Joghurt

*2018 Sauvignon Blanc Ehrenhausen, Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark*



**ERDÄPFEL-EIERSCHWAMMERLSUPPE** € 11,50  
Ziegenfrischkäse / Artischocken / Majoran

*2019 Weißburgunder Sand & Kalk, Herrenhof Lamprecht, Markt Hartmannsdorf, Vulkanland Steiermark*



**GERÖSTETE KITZNIEREN** kl. € 23,00  
Gebackenes Kitzhirn / Kastanienpolenta / Zitronenthymian / Brombeeren gr.€ 33,00  
(auf Wunsch auch ohne Hirn)

*2017 Chardonnay „Ried Klöchberg“, Weingut Engel, Tieschen, Vulkanland Steiermark*



**ZWEIERLEI VOM REH ( rosa Schlögel / Rehragout )** € 33,00  
Topinambur / Haselnuss / Karfiol

*2015 Syrah, Weingut Koppitsch, Neusiedl am See, Neusiedlersee*



**KARAMELLISIERTE ZWETSCHKE** € 16,00  
Verjus / Kardamom / Zotter-Schokolade / Kakaobohne

*2013 Zweigelt süß, Weingut Andert, Pamhagen, Neusiedlersee*

oder

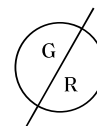
**KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM** € 21,00  
Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter

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

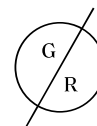
### Vorspeisen / Suppen

<b>KLASSISCHES BEEF TATARE</b> Gebeizter Eidotter / Lauch / Steinpilz / Backerbsen hausgebackenes Toastbrot	€ 24,00
<b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b> Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
<b>EINGELEGTE KRAUSE GLUCKE</b> Linsensalat / Zwiebelcreme/ geräucherte Entenbrust / Gänseschnabelpaprika <i>(auch vegetarisch möglich)</i>	€ 18,50
<b>MARINierter BUTTERNUSSKÜRBIS</b> Saurer Saibling / Basilikum / Saiblingskaviar / Pfirsich	€ 18,50

### Hauptspeisen

<b>GESCHMORTE RINDSROULADE VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN</b> Wurzelgemüse / Erdäpfelpüree / Kapern / Sauerrahm	€ 26,00
<b>„FANG DES TAGES“ – GEBRATENES FISCHFILET</b> <b>(welcher das ist – verraten Ihnen unsere Servicemitarbeiter:-))</b> Kurkuma- Zitronengrassauce / Kürbis / Buchweizenrisotto / Eierschwammerl	kl. € 23,00 gr. € 33,00
<b>„UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER „UNSER PARISER SCHNITZERL“ VOM FREILANDSCHWEIN</b> <i>2 Beilagen nach Wahl:</i> Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites	€ 21,50
<b>ROSA GEBRATENE STRADNER ENTENBRUST</b> Kastanien / Lauch / Feigen / Entenlebersauce / Pfeffer	€ 35,00
<b>TOPFENGNOCCI</b> <i>(vegetarisch)</i> Zucchini / Basilikum / Schottenspitz	kl. € 18,00 gr. € 26,00
<b>GEDECK pro Person</b>	€ 5,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### 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!!

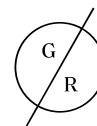
**FILET „MEN'S CUT“** € 41,00  
mind. 30 Tage gereift – 260 g

**FILET „LADY'S CUT“** € 31,00  
mind. 30 Tage gereift – 160 g

#### BEILAGEN:

Eierschwammerl geröstet / Lauch	€ 7,50
Gebratenes Herbstgemüse	€ 7,00
Caesars-Hauptelsalat / gereifter Parmesan	€ 6,00
Trüffel-Erdäpfelpüree	€ 7,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 4,00
„Richards Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Herbsttrüffel)	€ 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

<b>LAUWARMER KÜRBISKUCHEN</b> Salzkaramell / Sanddorn-Kürbissorbet / Zwergkiwi	€ 16,00
<b>KARAMELLISIERTE ZWETSCHKE</b> Verjus / Kardamom / Zotter-Schokolade / Kakaobohne	€ 16,00
<b>DIE SORBETVARIATION (5 VERSCHIEDENE SORTEN)</b> Knusperhippe	€ 14,00
<b>DAS UNWIDERSTEHLICHE SCHOKO-BANANEN-SOUFFLÉ</b> <i>Mind. 35 min Wartezeit. Ab 2 Personen</i> <i>Tipp: Am besten gleich mit der Vorspeise bestellen!</i> Physalis / Tonkabohnencreme / Kokossorbet	€ 21,00 / pro Person
<b>GEBACKENE APFELRADLN</b> Preiselbeer-Vogelbeerröster / Vanilleeis	€ 14,00
<b>KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM</b> Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter	€ 21,00
<b>GEEISTES BLAUES SCHAF (FAM. NUART)</b> Honig / Feige / Haselnuss	€ 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	€ 11,00
<b>AMARO NONINO SOUR</b> Amaro Nonino / Zitrone / Eis	4 cl € 8,00
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka / Espresso / Kaffeelikör	€ 12,00