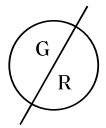


GESCHWISTER RAUCH

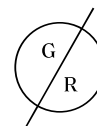


SPEISEKARTE

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 KALBSFILET € 25,00
Trüffelbutter / Eigelbcreme / eingelegte Steinpilze / hausgebackenes Toastbrot

2020 Gavi di Gavi DOCG, Villa Sparina, Gavi, Piemont



KUKURUZSCHAUMSUPPE € 11,50
Trüffelpopcorn / Polenta / Frischkäse

2020 Vermentino di Monteverro IGT, Capalbio, Maremma, Toskana



KASTANIENCREME € 18,50
Confiertes Eigelb / Topinambur / Kerbelwurzel / Trüffelschaum

2012 La Bora di Kante (CH), Edi Kante, Duino-Aurisana, Friaul



„TRÜFFELSCHWEIN“
Knuspriges Brüstl vom Freilandschwein
Erdäpfel-Trüffelpüree / Kraut / Malzbiersafterl

kl. € 22,50
gr. € 28,50

2018 Barolo DOCG, Paolo Scavino, Castiglione Falletto, Piemont



DESSERT VON MANDARINE € 16,00
Erdnuss / weiße Schokolade

2011 Ramandolo Il Roncat, Giovanni Dri, Nimis, Friaul

oder

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

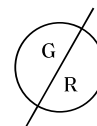
Frisch gehobelter Trüffel aus Alba / pro Portion (5g) € 25,00

Menü 3-Gang	€ 60,00	Weinbegleitung € 27,00
Menü 4-Gang	€ 70,00	Weinbegleitung € 36,00
Menü 5-Gang	€ 80,00	Weinbegleitung € 45,50

Gerne begleiten wir Sie auch alkoholfrei!

WIR VERARBEITEN NUR FLEISCH AUS ÖSTERREICH!

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Vorspeisen / Suppen

EINGELEGTE PAPRIKA Physalis / Chimichurri / orientalischer Gewürz-Couscous / Joghurt	€ 18,50
MARINierter BUTTERNUSSKÜRBIS Saurer Saibling / Basilikum / Saiblingskaviar / Mandarine	€ 18,50
DREIERLEI VON DER GÄNSELEBER TERRINE, MOUSSE UND CRÈME BRÛLÉE Hagebutten / karamellisierte Kürbiskerne / hausgebackener Brioche	€ 27,00
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50

Hauptspeisen

ZWEIERLEI VOM HIRSCH (rosa Rücken / Hirschragout) Topinambur / Haselnuss / Karfiol / Aronia / Kohlsprossen	€ 38,00
REHFILTSPITZEN IN PFEFFERRAHMSAUCE Preiselbeeren / hausgemachte Bandnudeln	€ 31,00
HIRSCHSCHULTER IN GEMÜSERAHMSAUCE warmer Rotkrautsalat / Speck / Schupfnudeln	€ 29,50
GERÖSTETE GANSLINNEREIEIEN (HERZEN, MÄGEN, LEBER) Ölweidebeeren / Schwarzwurzel / Erdäpfelschaum	kl. € 18,50 gr. € 26,00
GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN Kohlrabirahmgemüse / Rösterdäpfel / Wurzelgemüse / Schnittlauchsauc	€ 32,00
„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
„FANG DES TAGES“ – GEBRATENES FISCHFILET (welcher das ist – verraten Ihnen unsere Servicemitarbeiter:-)) Kurkuma- Zitronengrassauce / Kürbis-Reibgerstlrisotto / Flower Sprouts	kl. € 23,00 gr. € 33,00
ROTE RÜBEN KNÖDEL <i>(vegetarisch)</i> Bergkäse / Grünkohl / Kren	kl. € 18,00 gr. € 26,00
GEDECK pro Person	€ 5,00

Trüffelgerichte

HAUSGEMACHTE PASTA - 1KG MEHL – 30 DOTTER
Trüffel-Rahmsauce / Parmigiano Reggiano

kl. € 16,00
gr. € 25,00

FRISCH GERÜHRTES TRÜFFELRISOTTO

Ab 2 Personen

Nussbutter / Haselnüsse / Parmigiano Reggiano

€ 25,00 / pro Person

Frisch gehobelter Trüffel aus Alba / pro Portion (5g)

€ 25,00

Vom Holzkohlegrill

KOTELETT VOM FREILANDSCHWEIN

28 Tage gereift – ca. 350g

mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!

€ 28,00

FLANK STEAK VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN

mind. 28 Tage gereift – ca. 300 g für richtige Rindfleischfans!!

€ 33,00

FILET „MEN'S CUT“

mind. 30 Tage gereift – 260 g

€ 41,00

FILET „LADY'S CUT“

mind. 30 Tage gereift – 160 g

€ 31,00

BEILAGEN:

Wilder Brokkoli / Mandeln / Bergamotte / braune Butter

€ 7,50

Gebrautes 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

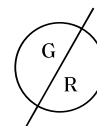
1 Scheibe Gänseleber gebraten

€ 11,00

1 Garnelenspieß 3 Stk.

€ 11,00

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Nachspeisen

LAUWARMER KÜRBISKUCHEN Salzkaramell / Sanddorn-Kürbissorbet / Zwergkiwi	€ 16,00
ERDNUSS PANNA COTTA Mandarine / weiße Schokolade	€ 16,00
DIE SORBETVARIATION (5 VERSCHIEDENE SORTEN) Knusperhippe	€ 14,00
DAS UNWIDERSTEHLICHE SCHOKO-BANANEN-SOUFFLÉ <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
GEBACKENE APFELRADLN Preiselbeer-Vogelbeerröster / Vanilleeis	€ 14,00
KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter	€ 21,00
GEEISTES BLAUES SCHAF (FAM. NUART) Honig / Feige / Haselnuss	€ 18,00

Dessertwein & After Dinner

2020 AUSLESE Traminer Weingut Scheucher, Labuttendorf, Südsteiermark	1/16 l € 7,90
2017 TROCKENBEERENAUSLESE Welschriesling Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark	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