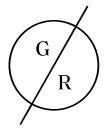


# GESCHWISTER RAUCH



## 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.*

### Unser Adventmenü

**MARINIERTER BUTTERNUSSKÜRBIS** € 18,50  
Saurer Saibling / Basilikum / Saiblingskaviar / Mandarine

*2019 Sauvignon Blanc Ehrenhausen, JRE Edition, Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark*



**KUKURUZSCHAUMSUPPE** € 11,50  
Trüffelpopcorn / Polenta / Frischkäse

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



**GERÖSTETE GANSLINNEREIEN (HERZEN, MÄGEN, LEBER)** kl. € 18,50  
Kastaniencreme / Ölweidebeeren / Schwarzwurzel gr. € 26,00

*2017 Chardonnay Ried Schemming, Weingut Pfeifer, St. Anna am Aigen, Vulkanland Steiermark*



**ZWEIERLEI VOM HIRSCH ( rosa Rücken / Hirschragout )** € 38,00  
Topinambur / Haselnuss / Kerbelwurzel / Aronia / Kohlsprossen

*2017 Zweigelt Ried Haidacker 1ÖTW, Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum*



**DESSERT VON MANDARINE** € 16,00  
Erdnuss / weiße Schokolade

*2018 Moscato d'Asti, Perrone, Castiglione Tinella, Piemont*

oder

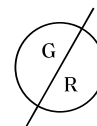
**KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM** € 21,00  
Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter

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

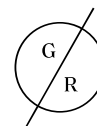
### Vorspeisen / Suppen

<b>EINGELEGTE PAPRIKA</b> Physalis / Chimichurri / orientalischer Gewürz-Couscous / Joghurt	€ 18,50
<b>DREIERLEI VON DER GÄNSELEBER</b> <b>TERRINE, MOUSSE UND CRÈME BRÛLÉE</b> Hagebutten / karamellierte Kürbiskerne / hausgebackener Brioche	€ 27,00
<b>BEEF TATAR</b> Trüffelbutter / Trüffelcreme / Pilze / hausgebackenes Toastbrot	€ 24,00
<b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b> Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50

### Hauptspeisen

<b>KNUSPRIGES BRÛSTL VOM FREILANDSCHWEIN</b> Gammelknödel / Kraut / Malzbiersafterl	kl. € 22,50 gr. € 28,50
<b>REHFILTSPITZEN IN PFEFFERRAHMSAUCE</b> Preiselbeeren / hausgemachte Bandnudeln	€ 31,00
<b>HIRSCHSCHULTER IN GEMÜSERAHMSAUCE</b> warmer Rotkrautsalat / Speck / Schupfnudeln	€ 29,50
<b>GEKOCHTER TAFELSPITZ</b> <b>VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN</b> Kohlrabirahmgemüse / Rösterdäpfel / Wurzelgemüse / Schnittlauchsauce	€ 32,00
<b>„UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER</b> <b>„UNSER PARISER SCHNITZERL“ VOM FREILANDSCHWEIN</b> <i>2 Beilagen nach Wahl:</i> Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites	€ 21,50
<b>„FANG DES TAGES“ – GEBRATENES FISCHFILET</b> <b>(welcher das ist – verraten Ihnen unsere Servicemitarbeiter:-))</b> Kurkuma- Zitronengrassauce / Kürbis-Reibgerstlrisotto / Flower Sprouts	kl. € 23,00 gr. € 33,00
<b>ROTE RÜBEN KNÖDEL</b> <i>(vegetarisch)</i> Bergkäse / Grünkohl / Kren	kl. € 18,00 gr. € 26,00
<b>GEDECK pro Person</b>	€ 5,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Trüffelgericht

<b>HAUSGEMACHTE PASTA - 1KG MEHL – 30 DOTTER</b>	<b>kl. € 16,00</b>
Trüffel-Rahmsauce / Parmigiano Reggiano	<b>gr. € 25,00</b>
<b>Frisch gehobelter Trüffel aus Alba / pro Portion (5g)</b>	<b>€ 25,00</b>

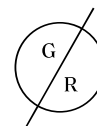
### Vom Holzkohlegrill

<b>KOTELETT VOM FREILANDSCHWEIN</b>	<b>€ 28,00</b>
28 Tage gereift – ca. 350g mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!	
<b>FLANK STEAK VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN</b>	<b>€ 33,00</b>
mind. 28 Tage gereift – ca. 300 g für richtige Rindfleischfans!!	
<b>FILET „MEN‘S CUT“</b>	<b>€ 41,00</b>
mind. 30 Tage gereift – 260 g	
<b>FILET „LADY‘S CUT“</b>	<b>€ 31,00</b>
mind. 30 Tage gereift – 160 g	

#### BEILAGEN:

Wilder Brokkoli / Mandeln / Bergamotte / braune Butter	€ 7,50
Gebrautes Wintergemüse	€ 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>ERDNUSS PANNA COTTA</b> Mandarine / weiße Schokolade	€ 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>2020 AUSLESE Traminer</b> Weingut Scheucher, Labuttendorf, Südsteiermark	1/16 l € 7,90
<b>2017 TROCKENBEERENAUSLESE Welschriesling</b> Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark	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