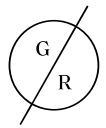


GESCHWISTER RAUCH

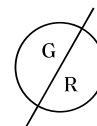


SPEISEKARTE

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 Fischmenü

MARINIERTER KOHLRABI

Schnittlauch / Buttermilch / Sprossen / Saibling / Hanfsamen

Gavi di Gavi DOCG, Villa Sparina, Gavi, Piemont



„UNSERE FISCHSUPPE“

Fischfilets & Meeresfrüchte / Safranschaum / Yuzuaioli

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



GEBRATENE GEFÜLLTE CALAMARI

Frischkäse / Roten Rüben / Bittersalate / Apfel / Kren

2021 „Sushi Rosé“, Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland



IM KÜRBIS-GEWÜRZSUD WOLFSBARSCH

Topfengnocchi / Spinat / Mandelbutte

2015 Morillon Ried Sulz Erste STK Lage, Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark



HASELNUSS PANNA COTTA

Bratapfel / Kastaniencreme /gebackene Zimtkrapfen

O D E R

GEEISTES BLAUES SCHAF (FAM. NUART)

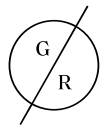
Honig / Feige / Haselnuss

2020 Bigaró Rosé, Perrone, Castiglione Tinella, Piemont

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!

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

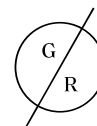
Vorspeisen / Suppen

MARINierter KOHLRABI Schnittlauch / Buttermilch / Sprossen / Saibling / Hanfsamen	€ 18,50
„FRÜHLINGSSALAT“- MARINIERTE SALATHERZEN Sanddorn dressing / Ziegenfrischkäse / Elsbeeren / Kürbiscreme / Apfel	€ 18,00
BEEF TATAR VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN Trüffelbutter / Trüffelcreme / eingelegte Pilze / hausgebackenes Toastbrot	€ 24,00
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
„UNSERE FISCHSUPPE“ Fischfilets & Meeresfrüchte / Safranschaum / Yuzuaioli	€ 14,50

Zwischengerichte

GEBRATENE GEFÜLLTE CALAMARI Frischkäse / Roten Rüben / Bittersalate / Apfel / Kren	kl. € 18,00 gr. € 28,00
GEBACKENES KALBSBRIES Bärlauch- Erdäpfelsalat / Preiselbeeren	kl. € 22,00 gr. € 32,00
KÜRBISCURRY (<i>vegetarisch</i>) Steirische Pilze / Butternockerl / Koriander / Limette	kl. € 18,00 gr. € 26,00

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

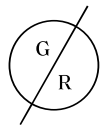
Hauptspeisen

GESCHMORTES BACKERL VOM HAUSEIGENEN FREILANDSCHWEIN	kl. € 22,50 € 28,50
Sellerie-Fregola Sarda / Bärlauch-Rahmkraut / Malzbiersafterl	
ZWEIERLEI VOM WILDHASEN- RAGOUT & RÜCKEN	€ 31,00
Kerbelknolle / Rotkraut / Blutorange / Briocheknödel	
GESCHMORTE ROULADE VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN	€ 28,00
Wurzelgemüse / Kapern / Erdäpfelpüree	
„UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER „UNSER PARISER SCHNITZERL“ VOM HAUSEIGENEM FREILANDSCHWEIN	€ 24,50
<i>2 Beilagen nach Wahl:</i> Erbsenreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren / Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites	
GEBRATENER SEETEUFEL	kl. € 23,00 gr. € 33,00
Erdnuss-Beurre Blanc / Physalis-Spinat / Kokos-Schwarzwurzeln	

Vom Holzkohlegrill

KOTELETT VOM FREILANDSCHWEIN	€ 29,00
28 Tage gereift – ca. 350g mit Fett durchzogen, so wie wir es mögen!!	
FLANK STEAK VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN	€ 33,00
mind. 28 Tage gereift – ca. 300 g für richtige Rindfleischfans!!	
FILET STEAK VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN	€ 36,00
mind. 30 Tage gereift – 200 g	
BEILAGEN:	
Hausgemachte Zwiebelringe mit geräucherter Sauerrahmmayo	€ 7,50
Gebrautes Wintergemüse	€ 7,00
Caesars-Häuptelsalat / gereifter Parmesan	€ 6,00
Rosmarin Erdäpfel	€ 4,00
„Richards Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Wintertrüffel)	€ 9,00
Kräuterbutter	€ 2,00
Pfefferrahmsauce	€ 4,00
„Café de Paris“ Butter	€ 3,00
1 Scheibe Gänseleber gebraten	€ 11,00

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

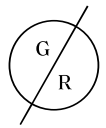
Nachspeisen

HASELNUSS-PANNA COTTA Bratapfel / Kastaniencreme /gebackene Zimtkrapfen	€ 16,00
DIE SORBETVARIATION (5 VERSCHIEDENE SORTEN) Knusperhippe	€ 14,00
FRISCH GEBACKENER NUSS-SCHMARRN <i>Mind. 30 min Wartezeit. ab 2 Personen</i> <i>Tipp: Am besten gleich mit der Vorspeise bestellen!</i> Preiselbeer / Nougat / Zitronen- Joghurteis	€ 21,00 / pro Person
<u>EIN ÖSTERREICHISCHER-MEHLSPESIEN KLASSIKER:</u>	
„WARME DUKATEN-BUCHTELN“ Powidl / Vanilleschaum / Salz-Karamelleis	€ 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

GEDECK & SÜSSE NASCHEREIEN pro Person € 7,50

WIR VERARBEITEN AUSSCHLIESSLICH FLEISCH AUS ÖSTERREICH!

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

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		€ 14,00