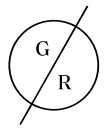


# GESCHWISTER RAUCH

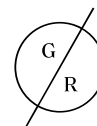


## SPEISEKARTE

*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 Frühlingsmenü

#### MARINIERTER KOHLRABI

Schnittlauch / Buttermilch / Sprossen / Saibling / Hanfsamen

*2021 Sämling, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Frauwallner, Straden*



#### „FRISCHKÄSESUPPE“

Bärlauchöl / Pilz-Sellerietatar / Wiesenkräuter

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



#### GEBACKENES KALBSBRIES

Bärlauch-Erdäpfelsalat / Preiselbeeren

*2020 Grüner Veltliner „Titan“, Ried Spiegel 1. ÖTW Kamptal DAC Reserve, Weingut Ehn, Langenlois, Kamptal*



#### DER MAIBOCK

rosa & geschmort / Grüner Spargel / Herbsttrompeten / Erdäpfel / Trüffel

*2011 „Gradenthal“, Weingut Fischer, Sooß, Thermenregion*



#### GIN TONIC 2.0

Frischkäse / Apfel / Gurke / Wacholder

#### O D E R

#### GEEISTES BLAUES SCHAF (FAM. NUART)

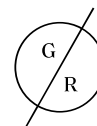
Honig / Feige / Haselnuss

*Brut „GM“ Muskatellersekt, Weingut Polz, Spielfeld, Südsteiermark*

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

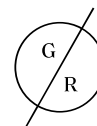
### Vorspeisen / Suppen

<b>MARINIERTER KOHLRABI</b> Schnittlauch / Buttermilch / Sprossen / Saibling / Hanfsamen	€ 18,50
<b>„FRÜHLINGSSALAT“- MARINIERTER SALATHERZEN</b> Molke-Zitronendressing / Ziegenfrischkäse / Vogelmier / Erbsencreme / Mönchsbart	€ 18,00
<b>BEEF TATAR VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN</b> Bärlauchmayo / Radieschen / Braune Butter / hausgebackener Toast	€ 24,00
<b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b> Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
<b>„FRISCHKÄSESUPPE“</b> Bärlauchöl / Pilz-Sellerietatar / Wiesenkräuter	€ 11,50

### Zwischengerichte

<b>GEBACKENES KALBSBRIES</b> Bärlauch- Erdäpfelsalat / Preiselbeeren		kl. € 22,00 gr. € 32,00
<b>BÄRLAUCHKNÖDEL</b> ( <i>vegetarisch</i> ) Spinat / Braune Butter / Frischkäse	2 Stück 3 Stück	kl. € 18,00 gr. € 26,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Hauptspeisen

#### DER MAIBOCK

rosa & geschmort / Grüner Spargel / Herbsttrompeten / Erdäpfel / Trüffel € 33,00

#### KLASSISCHER TAFELSPITZ

##### VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN

Cremespinat / Rösterdäpfel / Wurzelgemüse / Schnittlauchsauce € 32,00

#### GULASCH VOM RÖSSEL

Topfserviettenknödel / Spiegelei von der Wachtel / Gänseschnabelchili € 28,00

#### „UNSER WIENER SCHNITZERL“ ODER „UNSER PARISER SCHNITZERL“ VOM HAUSEIGENEM FREILANDSCHWEIN € 24,50

2 Beilagen nach Wahl:

Erbсенreis / Gurken-Dillsalat / Preiselbeeren /

Erdäpfelsalat / hausgemachte Pommes Frites

#### GEBRATENES SAIBLINGSFILET IM CIABATTABROT

kl. € 23,00

Quitten-Beurre Blanc/ Fenchelgemüse/ Pak Choi/ Erdäpfel-Olivenstampf gr. € 33,00

#### KLASSISCH GEKOCHTER SPARGEL

kl. € 18,00

Buttererdäpfel / Hollandaise / pochiertes Ei / Paradeiser-Vinaigrette gr. € 26,00

### 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

Gekochter Spargel / Hollandaise € 11,00

Gebrautes Frühlingsgemüse € 7,00

Caesars-Hauptelsalat / gereifter Parmesan € 6,00

Rosmarin Erdäpfel € 4,00

„Richards Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Sommertrüffel) € 9,00

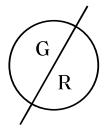
Kräuterbutter € 2,00

Pfefferrahmsauce € 4,00

„Café de Paris“ Butter € 3,00

1 Scheibe Gänseleber gebraten € 11,00

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

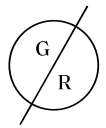
### Nachspeisen

<b>GIN TONIC 2.0</b> Frischkäse / Apfel / Gurke / Wacholder	€ 16,00
<b>DIE SORBETVARIATION</b> (5 VERSCHIEDENE SORTEN) Knusperhippe	€ 14,00
<b>FRISCH GEBACKENER SOUFFLIERTER GRIESSCHMARRN</b> <i>Mind. 30 min Wartezeit. ab 2 Personen</i> <i>Tipp: Am besten gleich mit der Vorspeise bestellen!</i> Rhabarber / weiße Schokolade / Orange	€ 21,00 / pro Person
<b><u>EIN ÖSTERREICHISCHER-MEHLSPESIEN KLASSIKER:</u></b>	
„WARME DUKATEN-BUCHTELN“ Powidl / Vanilleschaum / Salz-Karamelleis	€ 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

**GEDECK & SÜSSE NASCHEREIEN pro Person** € 7,50

**WIR VERARBEITEN AUSSCHLIESSLICH FLEISCH AUS ÖSTERREICH!**

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Dessertwein & After Dinner

<b>2020 AUSLESE Traminer</b> Weingut Scheucher, Labuttendorf, Südsteiermark	1/16 l €	<b>7,90</b>
<b>2017 TROCKENBEERENAUSLESE Welschriesling</b> Weingut Gross, Ratsch, Südsteiermark	1/16 l €	<b>8,50</b>
<b>„APOTHEKE“</b> Wermut / Fernet Branca / Pfefferminzlikör		€ <b>11,00</b>
<b>AMARO NONINO SOUR</b> Amaro Nonino / Zitrone / Eis	4 cl €	<b>8,00</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka / Espresso / Kaffeelikör		€ <b>14,00</b>