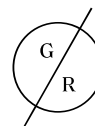
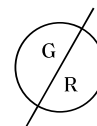


# GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Unser Sommermenü

#### „ZUCCHINIWICKLER“

Marinierte Forelle/ Grüne Tomate / Olivenkraut / Zucchini

*2021 Sauvignon Blanc „St. Anna“ Vulkanland Stmk. DAC, Weingut Pfeiffer, Sankt Anna, Vulkanland*



#### „GAZPACHO VON DER FREILANDGURKE“

Brimsen / Apfel / Dillöl

*2020 Weißburgunder. Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Engel, Tieschen, Vulkanland*



#### GERÖSTETE KALBSLEBER

Karamellierte Äpfel / Röstzwiebel / Erdäpfelpüree

*2018 Grüner Veltliner, Ried Kremser Gebting 1. ÖTW Kremstal DAC Reserve, Weingut Schmid, Stratzing, Kremstal*



#### DER VULKANLANDOCHS

Backerl & Beiried / Mangold- Heidelbeeren / Eierschwammerl / Erdäpfelgratin

*2019 Cuveé, Ried Aubühl 1 ÖTW Lage, Carnuntum DAC, Weingut Artner, Höflein*



#### GEEISTE SCHOKOMOUSSESCHNITTE

Eingelegte Kirschen / warmer Schokoschaum / Schokostreusel

#### O D E R

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

Honig / Feige / Haselnuss

*Traminer Beerenauslese, Weingut Müller, Klöch, Vulkanland Steiermark*

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!*

### Vorspeisen / Suppen

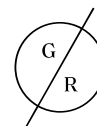
<b>„ZUCCHINIWICKLER“</b> Marinierte Forelle/ Grüne Tomate / Olivenkraut / Zucchini	€ 18,50
<b>BEEF TATAR VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN</b> Liebstöckel / Chioggia Rübe / Braune Butter / hausgebackener Toast	€ 24,00
<b>MARINierter BUTTERHÄUPTL</b> Shisokresse/ Ziegenfrischkäse / Papaya	€ 18,00
<b>TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE</b> Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
<b>„GAZPACHO VON DER FREILANDGURKE“ (vegetarisch)</b> Brinsen / Apfel / Dillöl	€ 11,50

### Zwischengerichte

<b>GERÖSTETE KALBSLEBER</b> Karamellisierte Äpfel / Röstzwiebel / Erdäpfelpüree	kl. € 22,00 gr. € 32,00
<b>CREMIGE EIERSCHWAMMERL (vegetarisch)</b> Gebratene Semmelkrenschmitze / Petersilie	kl. € 18,00 gr. € 26,00

*Über ein zusätzliches Vegetarisches- bzw. Innereien-Angebot wissen unsere Servicemitarbeiter Bescheid.*

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Hauptspeisen

#### DER VULKANLANDOCHS

Backerl & Beiried

Mangold- Heidelbeeren / Eierschwammerl / Erdäpfelgratin € 33,00

#### GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN

Rösterdäpfel / Speckfisolen / Röstzwiebel € 32,00

#### STROGANOFF VOM VULKANLANDOCHS

Hausgemachte Linguine € 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

Paradeiser-Minestrone / Zucchini / Oliven kl. € 23,00

gr. € 33,00

#### GEGRILLTE ARTISCHOKENHERZEN (VEGETARISCH)

Schmorpaprikacreme / Burrata / Basilikum / geröstetes Ciabatta kl. € 18,00

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:

Geröstete Eierschwammerl / Speckfisolen € 9,50

Gebatene Sommergemüse € 7,00

Caesars-Häuptelsalat / gereifter Parmesan € 6,00

Rosmarin Erdäpfel € 4,00

„Richard's Trüffel-Pommes“ (Pommes / Trüffelmayo / Sommertrüffel) € 9,00

Kräuterbutter € 2,00

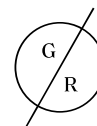
Pfefferrahmsauce € 4,00

„Café de Paris“ Butter € 3,00

1 Scheibe Gänseleber gebraten € 11,00

**WIR VERARBEITEN AUSSCHLIESSLICH FLEISCH AUS ÖSTERREICH!**

# GESCHWISTER RAUCH



## SPEISEKARTE

### Nachspeisen

**TOPFEN PANNA-COTTA** € 16,00  
Rote Shisokresse / Himbeeren / Mandeln

**DIE SORBETVARIATION** € 14,00  
(5 VERSCHIEDENE SORTEN)  
Knusperhippe

#### DIE ÖSTERREICHISCHEN-MEHLSPESIEN KLASSIKER:

**FRISCH GEBACKENER SOUFFLIERTER GRIESSCHMARRN** € 21,00 / pro Person  
Marillen / weiße Schokolade / Orangen  
*Mind. 30 min Zubereitungszeit. ab 2 Personen*  
*Tipp: Am besten gleich mit der Vorspeise bestellen!*

**ZWETSCHKENKNÖDEL 1 STÜCK** € 10,50  
<JEDER WEITERE KNÖDEL> + € 5,00  
Butterbrösel / Vanilleeis  
*Mind. 30 min Zubereitungszeit.*  
*Tipp: Am besten gleich mit der Vorspeise bestellen!*

**GEEISTE SCHOKOMOUSSESCHNITTE** € 14,00  
Eingelegte Kirschen / Warmer Schokoladenschaum / Schokostreusel

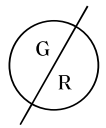
**KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM** € 21,00  
Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter

**GEEISTES BLAUES SCHAF (FAM. NUART)** € 18,00  
Honig / Feige / Haselnuss

*Bitte geben Sie unseren Servicemitarbeitern bekannt, wenn es Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten gibt. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.*

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

# 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>