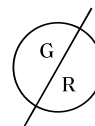
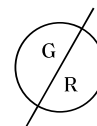


GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Unser Herbstmenü

MARNIERTER SAIBLING

Marinierter Saibling / Physalis / Tomatillo / Paprika / Bloody Mary Sud

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



KUKURUZSCHAUMSUPPE (vegetarisch)

Polenta / Ziegenfrischkäse / Sezchuanpfeffer

2022 Morillon Gleichenberg, Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Wurzingler, Bad Gleichenberg



GERÖSTETE KALBSLEBER

Karamellierte Äpfel / Röstzwiebel / Erdäpfelpüree

2021 Grüner Veltliner, Ried Hohenberg 1. ÖTW, Weingut Ehmoser, Grossweikersdorf, Wagram



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)

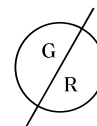
Honig / Feige / Haselnuss

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!

GESCHWISTER RAUCH



SPEISEKARTE

Vorspeisen / Suppen

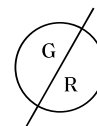
MARNIERTER SAIBLING Marinierter Saibling / Physalis / Tomatillo / Paprika / Bloody Mary Sud	€ 20,00
BEEF TATAR VOM STEIRISCHEN VULKANLANDOCHSEN Liebstöckel / Chioggia Rübe / Braune Butter / hausgebackener Toast	€ 24,00
FRISCHKÄSE IM HAUSGEBACKENEN CIABATTA Weingartenpfirsich / Senf / Raz el Hanout / Asia- Salat	€ 18,00
TRAUTMANNSDORFER HOCHZEITSSUPPE Klassische Rindsuppe / 4 hausgemachte Einlagen / Wurzelgemüse Rindermark / Suppennudeln	€ 9,50
KUKURUZSCHAUMSUPPE (vegetarisch) Polenta / Ziegenfrischkäse / Sezchuanpfeffer	€ 11,50

Zwischengerichte

GERÖSTETE KALBSLEBER Karamellierte Äpfel / Röstzwiebel / Erdäpfelpüree	kl. € 22,00 gr. € 32,00
CREMIGE EIERSCHWAMMERL (vegetarisch) Gebratene Semmelkrensnitte / 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

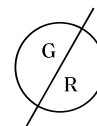
Pfefferrahmsauce € 4,00

„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

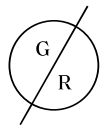
KÄSE 5 X PERFEKT GEREIFT VON DER KASALM € 21,00
Grissini / Früchtebrot / Chutney / Butter

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

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