

RAU NER



- vegetarisch
- vegan
- mit Rauner
- Fisch

Mahlzeit!

Mittags- karte

UNSER MITTÄGLICHER BAUKASTEN
Bestell dir zum Mittagsteller oder Wochenspecial Suppe,
Salat und Dessert zum Mittags-Spezialpreis dazu!

11.15 - 14.00 Uhr
solange der Vorrat reicht

SUPPE 2,90

- Vegetarische Zwiebelsuppe**
Käsecroutons / Schnittlauch
- Kürbisschaumsuppe**
geröstete Kürbiskerne / Kernöl
- Paradeiser-Chilisuppe**
Avocado / Tortillachips

SALAT

- Der kleine Gemischte** 3,90
Grünzeugs / Gemüse
- Rustikaler Salat** 3,90
Balsamicogemüse / Blattsalat / knusprige
Körndl

WOCHENSPECIAL 19,20

- Schweinefilet im Speckmantel**
hausgemachte Kroketten / Pfeffersauce /
Brokkoli

DESSERT 3,90

- Affogato**
Espresso / Vanille-Schokoeislutscher
- Zweierlei Schokomousse**
im Glas / Brownie
- Tageskuchen**
(lass dich überraschen)

TAGESGERICHTE 11,90

Ausnahme Fischgerichte: 12,90

- MONTAG, 20. JÄNNER
Falsches Cordon Bleu vom Leberkäse
Petersilerdäpfel / Ketchup & Mayo
- Gefüllter Ofenerdäpfel**
buntes Gemüse / Cottage cheese mit
Kräutern

- DIENSTAG, 21. JÄNNER
Selchschofp
saure Linsen / Grießknödel / frischer Kren
- Chili con Karfiol**
veganer Skyr / Maisbrötchen

- MITTWOCH, 22. JÄNNER
Wiazhausgulasch
Einspänner / Gewürzgurke / Butternockerl
- Brokkoli-Käselaiabchen**
marinierte Paradeiser / Basilikum

- DONNERSTAG, 23. JÄNNER
- Fischcurry**
buntes Gemüse / Cous-Cous
 - Knusprige Risottobällchen**
gebratene Zucchini / Salsa rosso

- FREITAG, 24. JÄNNER
- Hühnerfiletstreifen**
Champignonrahmsauce / Erbsenreis
 - Chili-Cheese Fries**
Jalapenos / Mayo / Junglauch

www.rauner.restaurant

Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben

Tageskarte

11.15 - 21.00 Uhr

SUPPE

- Vegetarische Zwiebelsuppe** 5,90
Käsecroutons / Schnittlauch
- Kürbisschaumsuppe** 5,90
geröstete Kürbiskerne / Kernöl
- Paradeiser-Chilisuppe** 5,90
Avocado / Tortillachips

SALAT

- Der kleine Gemischte** 6,20
Grünzeugs / Gemüse
- Rustikaler Salat** 6,20
Balsamicogemüse / Blattsalat /
knusprige Körndl
- Cous-Coussalat Bowl** 15,90
Kichererbsen / buntes Gemüse /
Sesam / Sprossen / Chilimayo

PIKANTE PALATSCHINKEN

- Pulled Pork** 15,80
Krautsalat / hausgemachtes
Ketchup / grüner Salat
- Hausgebeizte Gusentaler
Lachsforelle** 17,20
Senfgurken / Kren / junger
Spinat / Sauerrahm
- Mozzarella** 15,80
Paradeiser / Rucola /
Basilikumpesto / Sauerrahm
- Gebratenes Gemüse** 15,70
Kichererbsenmehlteig / Basilikum-
pesto / Paprikacreme / grüner Salat

HAUPTSPEISEN

- Frische Pasta „Puttanesca“** 18,30
Paradeisersauce / Oliven / Kapern /
Zwiebel / Rucola / Parmesan
auf Wunsch mit Sardellen
- Surschnitzel** 17,20
vom Eferdinger Landschwein /
Petersilerdäpfel / Preiselbeeren
- Hüttenstyle Burger** 19,90
200g Premium Rinderfaschirtes /
hausgemachtes Brioche Bun / Mayo /
Paprikacreme / Röstzwiebel /
knuspriger Speck / Emmentaler /
Pommes mit Braterdäpfelgewürz
vegetarisch möglich
- Rauner Cordon Bleu** 17,20
Ziegenkäse / Apfeln / Sauerrahm /
Kümmel-Erdäpfelschmarrn
- Gusentaler Lachsforellenfilet** 25,90
Kokos-Currygemüse / Kräuterbulgur /
Sprossen

DESSERTS

- Affogato** 5,00
Espresso / Vanille-Schokoeislutscher
- Zweierlei Schokomousse** 6,90
im Glas / Brownie / weißes Schokoeis
- Tageskuchen** 5,90
hausgemachtes Eis / Schlagobers

SÜSSE PALATSCHINKEN

- Klassik** 5,20
mit hausgemachter Marmelade
- Triple Chocolate** 7,20
mit Schlagobers
- Eis und Früchte** 8,90
Vanilleeis / Schokosauce /
Schlagobers / Früchte
Palatschinken vegan möglich

GETRÄNKE- EMPFEHLUNG

APERITIF

WAMOUTH
Ein herrlicher Rosé Wermut,
serviert mit Soda und
Zitronenscheibe, ein wunder-
barer Appetitmacher!
*Weingut Preisinger Rein-
berger, Wagram* 6,50

WEIN

ALKOHOLFREIER WEIN?
Ganz alkoholfrei ist der
Gemischte Satz tatsächlich
nicht, aber mit 0,5 Vol% ein
sehr leichter und fruchtiger
Speisebegleiter!
Mayer am Pfarrplatz, Wien
0,125l 4,90

BLAUFRÄNKISCH
„I LOVE HEIDEBODEN“
Ein würziger Rotwein
passend zu deftigen Speisen
Winner, Neusiedlersee
0,125l 5,50

BIER DER SAISON

AVAR
Ein unfiltriertes Lager aus
einer kleinen Brauerei in der
Nähe von Ostrava - Na zdraví!
0,3l 4,80
0,5l 5,80