Liebe Gäste und Freunde, vielleicht ist es manchen von Ihnen schon aufgefallen.
Wir nehmen es diesen Winter in unserem A la carte-Restaurant etwas entspannter, möchten auch denen, die nur einen oder zwei Gänge genießen wollen, die Möglichkeit geben, von unserer ausgezeichneten Küche zu profitieren. Unsere Speisekarte ist geprägt von einem **täglich wechselnden Genießer.Menü** in mehreren Gängen mit Wahlmöglichkeiten, als auch von den Klassikern aus der von GaultMillau seit mittlerweile 46 Jahren ununterbrochen mit Hauben ausgezeichneten und prämierten **Rauter-Küche.**

RAUTER'S KÜCHE *WITH A TWIST*

GÄNSELEBER.TERRINE
der „Signature Dish" unseres Küchenchefs Max Van Triel
roter Portwein | Zwetschke | Brioche 33

WINTER.SALAT VEGI
Blattsalate | Cous.Cous | Rettich | Walnuss | Apfel 18

FJORDLACHS
hausgebeizt | Kohlrabi | Honig.Senf.Creme | Leinsamen.Chip 23

BEEF.TATAR
vom heimischen Rinder.Filet | Eigelb | Schnittlauch | Kren 25 / 36

GRIESSNOCKERL.SUPPE
kräftige Rindssuppe | Grießnockerl 10

ERDÄPFEL.CREME.SUPPE VEGI
Topfen.Tortellini | Matreier Henkele 15

FILET STEAK vom Holzkohle.Grill ca. 200g
Mastrind | Pastinake | Kartoffel.Mousseline | Portwein.Jus 45

DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL
vom feinsten Stück des Kalbes | Petersilienkartoffeln | Osttiroler Preiselbeeren 30

SAIBLING
Filet gebraten | Fregola Sarda | eingelegter Kürbis | Hummer.Bisque 33

HIRSCH AUS HEIMISCHER JAGD
in Rotwein geschmortes Ragout | Butterspätzle | Preiselbeere 30

„SURF & TURF" VOM TIROLER KALB & JAKOBS.MUSCHEL
Rücken rosa gebraten | Radicchio | Parmesan | Creme.Polenta | Thymian.Jus 39

EIN „SCHOKO.MUSS"
Waldbeere | Eier.Likör | dunkle Schokolade 15

„AFOGATO" Nespresso | Vanille.Eiscreme 9

ZWEIERLEI SORBET
Passions.Frucht | Kokos 11

Gedeck: Brot | Butter | stilles Matreier Quellwasser 3,50

Das Genießer.Menü

am Freitag

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH 23
Sesam | Kaffir.Limette | Miso.Mayonnaise
®®®

KALBS.RAVIOLO 19
Pilz.Sud | Sellerie
®®®

TAGLIATA VOM HEIMISCHEN MASTRIND 36
rosa gebratene Tranchen vom Rinder.Rücken
Foccacia | Zwiebel | Rettich
Sauce Bernaise
oder
ZANDER 33
Filet gegrillt
Rohnen.Kartoffel.Gemüse | Kren.Schaum
oder
VEGI DES TAGES 25
Pochiertes & gebackenes Bio Hühner.Ei
Senf.Creme | Broccoli | Nussbutter.Schaum
®®®

VACHERIN MONT D'OR 15
Blätter.Teig | Schnittlauch | Kastanien
und | oder
TOPFEN.KNÖDERL 15
Vanille | Brösel | Nussbutter

5-Gang.Menü inkl. Käse 95
4-Gang.Menü ohne Käse 72

inkl. Gedeck | Butter | Brot | stilles Matreier Quellwasser
(kein Tausch möglich)