

# Das Feinschmeckermenü

"Das Beste aus der Rauter-Küche"

## AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß vom Küchenchef

®®®

## JAKOBSMUSCHEL

Taschenkrebs, Kopfsalat, Kalamansi

*Scallops, Crab, Lettuce, Calamansi*

oder

## PARFAIT VON DER GÄNSELEBER

Portweingelee, Apfel, Artischocke

*Goose Liver Parfait, Port Wine Jelly, Apple, Artichoke*

®®®

## KARTOFFELCREME & KAISER-SCHNECKE

Tiroler Weinbergschnecken

Sellerie, Petersilie

*Potatoe Cream, Snails, Tomatoe, Parsley*

®®®

## „BRANZINO“

Wolfsbarsch-Filet, Tintenfisch,

Cous Cous, Tomate

*Grillet Filet of Sea Bass, Cuttlefish, Couscous, Tomatoe*

®®®

## HIRSCH

Rücken gebraten

Topinambur, Birne, Eierschwammerl

*Roasted Rack of Deer, Mushrooms, Jerusalem Artichoke*

®®®

## MILCH & SCHWARBEEREN

*Blueberry and Milk*

Menüpreis / Menu Price

Euro 85,00

### Kaviar von Walter Grüll

Schwarzer Störkaviar aus Grödig/Salzburg

*Caviar*

10 g Dose 33,00

<b>HERBSTSALAT</b>	
Vogerlsalat, Birne Walnuss <i>Lamb's Lettuce, Bear, Nuts</i>	9,50
<b>JAKOBSMUSCHEL</b>	
Taschenkrebs, Kopfsalat, Kalamansi <i>Scallops, Crab, Lettuce, Calamansi</i>	18,00
<b>PARFAIT VON DER GÄNSELEBER</b>	
Portweingelee, Apfel, Artischocke, Brioche <i>Goose Liver Parfait, Port Wine Jelly, Apple, Artichoke</i>	19,80
<b>TAFELSPITZSUPPE</b>	
mit Grießnockerl oder Fritatten <i>Consommè of Beef, Semolina Dumpling or Sliced Pancake</i>	6,90
<b>KARTOFFEL-CREMESUPPE</b>	
Speck, Schnittlauch <i>Cream of Potatoes, Bacon, Chive</i>	7,50
<b>KAISER-SCHNECKE</b>	
Tiroler Weinbergschnecke, Sellerie, Petersilie <i>Snails, Celery, Parsley</i>	17,50
<hr/>	
<b>BRANZINO</b>	
Wolfsbarschfilet, Tintenfisch, Cous Cous, Tomate <i>Grillet Filet of Sea Bass, Cuttlefish, Couscous, Tomatoe</i>	27,50
<b>DAS OROGINAL WIENERSCHNITZEL</b>	
vom feinsten Stück des Kalbes, Petersilienkartoffeln, Osttiroler Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel of Veal, Parsley, Potatoes, Cranberries</i>	24,00
<b>HIRSCH</b>	
Rücken gebraten, Tobinambur, Birne, Eierschwammerl <i>Roasted Rack of Deer, Mushrooms, Bear, Jerusalem Artichoke</i>	32,00
<b>TOURNEDOS VOM OSTTIROLER MASTRIND</b>	
ein besonders edles Fleischstück vom Rind / <i>Beef Tournedos</i>	
<b>Filet Steak</b> ca. 250g 38,00 <b>Lady's Cut</b> ca. 150g 29,00	
serviert mit Lauch, Kartoffelrondell, Portwein-Jus, Sauce-Hollandaise <i>Leek, Potato Roundel, Port Wine-Jus, Sauce-Hollandaise</i>	
<b>KALBSBRIES KROSS GEBRATEN</b>	
Eierschwammerl, Artischocke <i>Sweetbreads, Mushrooms, Artichoke</i>	15,50/26,00
<b>TAUBE</b>	
im Ganzen gebraten, Lauch, Topinambur <i>Roasted Pigeon Breast, Leek, Jerusalem Artichoke</i>	29,00
<b>KALBS-KOTELETTE für 2 Personen</b>	
vom Holzkohlegrill, wilder Brokkoli, Sellerie <i>Roasted Veal Chop for 2 Persons, Broccoli, Celery</i>	78,00
<hr/>	
<b>HIMBEER &amp; MASCARPONE</b>	10,00
<i>Raspberry and Mascarpone</i>	
<b>MILCH &amp; SCHWARZBEER</b>	10,00
<i>Milk and Blueberry</i>	
<b>„AFOGATO“ ESPRESSO &amp; VANILLE</b>	6,50