

Das Feinschmeckermenü

"Das Beste aus der Rauter-Küche"

AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß vom Küchenchef

®®®

SAIBLING

leicht gebeizt, Kopfsalat, Gurke
oder

PARFAIT VON DER GÄNSELEBER

Portweingelee, Apfel, Artischocke

®®®

„KAISER SCHNECKE“

Tiroler Weinbergschnecke

Sellerie, Brunnenkresse

®®®

„LOUP DE MER“

Wolfsbarsch-Filet, Tintenfisch,

Cous Cous, getrocknete Tomate

®®®

TAUBE

im Ganzen gebraten

Eierschwammerl, Lauch, Tobinambur

®®®

HIMBEER & MASCARPONE

Menüpreis

Euro 82,00

im Preis zusätzlich inkl.
Brot, Butter, Stilles Wasser

SOMMERSALAT

ausgesuchte Blattsalate & saisonales Gemüse, Balsamico-Dressing 7,50

SAIBLING

leicht gebeizt, Kopfsalat, Gurke 15,00

PARFAIT VON DER GÄNSELEBER

Portweingelee, Apfel, Artischocke, Brioche 19,80

TAFELSPITZSUPPE

mit Grießnockerl oder Fritatten 6,90

KAISER-SCHNECKE

Tiroler Weinbergschnecke, Sellerie, Brunnenkresse 15,50

„LOUP DE MER“

Wolfsbarschfilet, Tintenfisch, Cous Cous, getrocknete Tomate 27,00

DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB

vom feinsten Stück des Kalbes
Petersilienkartoffeln, Osttiroler Preiselbeeren 24,00

BALLONTINE VOM MATREIER ZIEGENKITZ

Dinkel, Roggen, wilder Safran 26,00

TOURNEDOS VOM OSTTIROLER MASTRIND

ein besonders edles Fleischstück vom Rind

Filet Steak ca. 250g 38,00

Lady's Cut ca. 150g 29,00

serviert mit grünem Spargel, Kartoffelrondell, Portwein-Jus, Sauce-Hollandaise

TAUBE

im Ganzen gebraten, Lauch, Eierschwammerl, Topinambur 28,00

TIROLER KALB

Kotelette vom Holzkohlegrill, wilder Brokkoli, Sellerie 34,00

HIMBEER & MASCARPONER 9,00

MANGO, LIMETTE & KOKOSNUSS 9,00

„AFOGATO“ ESPRESSO & VANILLE 6,50