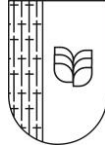


Das Feinschmeckermenü

"Das Beste aus der Rauter-Küche"



AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß vom Küchenchef

®®®

GELBFLOSSEN-MAKRELE

gebeizt / Rohne / Sellerie / Auster

oder

PARFAIT VON DER GÄNSELEBER

Rettich / Feige / Brioche / Portwein-Gelee

®®®

RÄUCHERAAL & BLUTWURST

Kraut / „Kiachle“

®®®

ZANDER AUS DEM BURGENLAND

Filet vom Grill

zweierlei Kürbis / Curry-Schaum

®®®

WACHTEL

im Ganzen mit Salbei gebraten

geschmorte Pastinake / Kartoffel / grüner Pfeffer

®®®

SCHOKO SCHOCK

dunkle Schokolade / Mango / Joghurt

Menüpreis

Euro 85,00

inkl. Brot / Butter / stilles Matreier Wasser

WINTERSALAT Vogelersalat / Walnuss / Birne	12,50
GELBFLOSSEN-MAKRELE gebeizt / Rohne / Sellerie / Auster	16,50
CARPACCIO VOM RINDER-FILET Parmesan / Pinienkern / Balsamico	18,50
PARFAIT VON DER GÄNSELEBER Rettich / Feige / Brioche / Portwein-Gelee	21,00
TAFELSPITZSUPPE mit Grießnockerl oder Fritatten	6,90
„ERDÄPFEL“-CREMESUPPE Speck / Schnittlauch	8,50
<hr/>	
MAISHENDL für 2 Personen in 2 Gängen serviert aus dem Ofen /im Ganzen gebraten	
1. Gang: Brust / Kohlsprossen / Schwarzwurzel	
2. Gang: Hax'l / Pak Choi / Kartoffel	52,00
BLUTWURST gebraten / Apfel / Zwiebel / Kartoffelpüree	19,80
DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL vom feinsten Stück des Kalbes / Petersilienkartoffeln / Osttiroler Preiselbeeren	26,00
KALBSBRIES & KALBSKOPF kross gebraten & gebacken / Cous Cous / Petersilie	28,00
FILET STEAK VOM OSTTIROLER MASTRIND ein besonders edles Fleischstück vom Rind	
Filet Steak ca. 250g 39,00 Lady's Cut ca. 150g	31,00
glacierte Zwiebelchen / Ochsenchwanz-Ragout & Praline Kartoffelmousseline / Grüner-Pfeffer-Jus	
„SKREI“ das Gold der Lofoten... Filet vom Winterkabeljau / Rahmkraut / Traube / Speck	29,00
ZANDER AUS DEM BURGENLAND zweierlei Kürbis / Curry-Schaum	25,00
<hr/>	
GOLDENER SCHNEEBALL Passionsfrucht / Banane	12,00
SCHOKO SCHOCK dunkle Schokolade / Mango / Joghurt	12,00
„AFOGATO“ Nespresso / Vanille-Eiscreme	6,50