

Aperitif

0,10 l

CAVA GIRÓ RIBOT Brut	5,50
CAVA GIRÓ RIBOT Brut Rosé	5,80
CHAMPAGNE Francois Secondé Grand Cru	9,90
KIR - Creme de Cassis - Weisswein	6,00

Frühlingsmenü

Erdbeer - Kitz - Himbeer

lernen Sie uns kennen in 3 Gängen

AMUSE BOUCHE

Ein kleiner Gruß aus der Küche



ERDBEEREN & PARADEISER

Frühlingsalate, Balsamico-Dressing, Gewürzbrot-Chips **VEGI**



GEBRATENES VOM MATREIER MILCHKITZ IN SEINER SAUCE

mitgebratene Kartoffeln, Knoblauch, Petersilie

Die Kitzlein kommen von den Bergbauern rund um Mauterjochen, würziges Bergheu, getrocknete Kräuter und Ziegenmilch sind die Nahrungsgrundlage



SORBET VON DER HIMBEERE

Basilikumschaum

Menü Euro 39,50

Wir sind Genussarbeiter und kreieren Genusslebnisse!

Sie spüren die Nähe Italiens und bleiben trotzdem tief verwurzelt
im typisch Tirolerischen.

Unsere Küchenbrigade unter Küchenchef Michael Rainer und Ihre Gastgeber,
Familie Obwexer, wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Das Lieblings-Menü unseres Küchenchefs

...the fine Selection

das Beste aus der Rauter-Küche

AMUSE BOUCHE

Ein kleiner Gruß aus der Küche

///

DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER

kalt & warm

Brioche, Holunderblüten-Apfel

///

WILDWASSERFORELLE AUS DER ISEL

IM ERBSEN-SUD

pochiertes Filet, Minze

///

OSTTIROLER MILCHKALB

Rückensteak rosa gebraten

Morchel-Rahm, Chicoree-Risotto

///

KOKOSNUSS-PARFAIT

Mango-Mousse

dunkle Schokolade

Menü Euro 59,00

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Vorspeisen

ERDBEEREN & PARADEISER Frühlingsalate, Balsamico-Dressing Gewürzbrot-Chips VEGI	11,80
ISEL-FORELLE & FLUSSKREBS geräuchert und mariniert, Kohlrabi-Creme	14,80
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN MASTRIND plattiertes Rinderfilet, Kren-Sauerrahm, Rucola, Parmesan	17,00
DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER kalt & warm, Brioche, Hollunderblüten-Apfel	18,90

Suppen

KLARE TAFELSPITZSUPPE VOM RIND mit Grießnockerl	6,60
CREMESUPPE VON WEISSEM SPARGEL VEGI mit Bärlauch-Ravioli	7,50
WILDWASSERFORELLE AUS DER ISEL pochiertes Filet, Erbsensud, Minze	11,00

Traditionsgerichte vom Rind

FILETSTEAK : ca. 250g	36,00
„LADY STEAK“ ca. 125g mit Kräuter Hollandaise, Speckbohnen und frittierte Kartoffeln	27,00
CHATEAUBRIAND das Filet-Mittelstück, ca. 500g für zwei Personen in zwei Gängen serviert	72,00
1. Gang: Sauce-Hollandaise, Stangenspargel, Kartoffelmousseline	
2. Gang: Cognac-Pfefferrahm, Speckbohnen, frittierte Kartoffeln	

Hauptspeisen

WEISSER STANGENSPARGEL VEGI	
mit Sauce Hollandaise und Thymiankartoffeln	18,50
	+ Prosciutto di San Daniele 25,50
FRÜHLINGSROLLEN VEGI	
Spargel-Kräuter-Füllung, Curry-Gemüse	16,00
KALBSLEBER	
gebraten, Madeira-Jus, Karamell-Sellerie, Kartoffel-Speck-Mousseline	21,00
ISEL-FORELLE	
Filet mit Kerbelbutter gebraten, Rahm-Paprika, Jungzwiebel, Gerste	23,50
TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL UND PERLUHUHN	
feine Nudeln, Sommertrüffel, gebratene Streifen vom Perlhuhnbrüstchen	22,00
MATREIER MILCHKITZ IN SEINER SAUCE	
mitgebratene Kartoffeln, Knoblauch, Petersilie	26,00
RÜCKENSTEAK VOM OSTTIROLER KALB	
Morchel-Rahm, Chicoree-Risotto	32,50

„Der Österreich-Klassiker“
DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
vom feinsten Stück des Kalbes, goldbraun gebacken,
Petersilienkartoffeln, Tiroler Preiselbeeren 23,00

„Der Rauter-Klassiker“
WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL
mit Butter im Ganzen gebraten, Petersilienkartoffeln
nach Größe 27,00 – 39,00

Desserts

TOPFENKNÖDERL	
weisse Schokolade, Minz-Erdbeeren	11,00
KOKOSNUSS-PARFAIT	
Mango-Mousse, dunkle Schokolade	10,00
SORBET VON DER HIMBEERE	
Basilikumschaum	9,00