

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

Herbstmenü

Feige - Zwetschke - Ente
lernen Sie uns kennen in 3 Gängen

AMUSE BOUCHE

Ein kleiner Gruß aus der Küche



HERBST-SALAT

Herbstliche Blattsalate, Feige & Zwetschke,
Osttiroler Ziegenfrischkäse, Senfdressing



ENTENBRUST

mit Zimt und Pfeffer geschmort, Wasabi-Polenta,
Deferegger Senf, Curry, Ananas



“RAUTER-BANANA-SPLIT”

gebackene Banane, Kokoseis, Schokocreme,
Karamell-Mandel

Menü Euro 36,00

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, Ringlotten-Gelee



CONSOMME VON WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL

mit Saiblings-Ravioli, Rohne



HIRSCHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD

Kürbis, Rohnen-Panzen, Honig, Pinienkern



SCHOKOLADE HELL & DUNKEL

Schwarzbeer, Apfel

Menü Euro 58,00

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

Vorspeisen

HERBSTSALAT Blattsalate, Feige & Zwetschke, Ziegenfrischkäse, Senfdressing	11,80
CROSSOVER VON DER GERÄUCHTEN ISEL-FORELLE Gurke, Schnittlauch, Tomate	14,80
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN MASTRIND plattiertes Rinderfilet, Limettencreme, Parmesan	16,90
DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER kalt & warm, Brioche, Ringlotten-Gelee	18,90
THUNFISCH-SASHIMI Sesam-Gemüse-Röllchen, Jungzwiebel, Soja	16,90

Suppen

KLARE TAFELSPITZSUPPE VOM RIND mit Grießnockerl	6,60
CONSOMMÉ VON DER WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL mit Saiblings-Ravioli, Rohne	8,40

Traditionsgerichte vom Rind

FILETSTEAK : ca. 250g	36,00
„LADY STEAK“ ca. 125g mit Sauce Hollandaise, glacierte Rohnen und frittierte Kartoffeln	27,00
CHATEAUBRIAND das Filet-Mittelstück, ca. 500g für zwei Personen in zwei Gängen serviert	72,00
1. Gang: Sauce-Hollandaise, Rote Rüben, frittierte Kartoffeln	
2. Gang: Pfefferrahm, grüne Bohnen, Kartoffelmousseline	

Vegetariern bieten wir täglich wechselnde Tagesgerichte!

Bitte fragen Sie uns.....

Hauptspeisen

ISEL-FORELLE Filet, mit Rosmarin gebraten, Petersilienwurzel, Hibiskusblüten-Apfel	22,00
DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB goldbraun gebacken, Petersilienkartoffeln, Tiroler Preiselbeeren	21,00
KALBSLEBER Zwiebel-Speck-Birne, Madeira-Jus, Kartoffelmousseline	19,80
HIRSCHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD Honig, Pinienkern, Kürbis, Rohnen-Panzen	28,50
„VITELLO TONATO“ Medaillons von Kalbsrücken und Mittelmeer-Thunfisch vom Grill Karfiol, Schwarzbrot-Brösel, Süßkartoffel	34,00
ENTENBRUST geschmort mit Zimt und Pfeffer, Wasabi-Polenta, Deferegger Senf, Curry, Ananas	23,00

WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL
mit Butter im Ganzen gebraten, Petersilienkartoffeln
nach Größe 27,00 – 39,00

der herbstliche Klassiker

SCHÖPSERNES VOM JUNGEN ALMLAMM
die jungen Berglämmer stammen von den Almen rund um Matri, Muttermilch, saftige Almgräser und Bergkräuter bilden die Futtergrundlage
nach altem Hausrezept geschmort, mit dunkler Sauce
Petersilienkartoffeln und Weißkrautsalat 23,00

Desserts

SCHOKOLADE HELL & DUNKEL Schwarzbeer, Apfel	12,00
ZITRONENGRAS CRÉME BRÛLÉE Ananas, Mango	11,00
“RAUTER-BANANA-SPLIT” gebackene Banane, Kokoseis, Schokocreme, Karamell-Mandel	11,00
Mango-Sorbet	6,50