

Aperitif

CAVA GIRÓ RIBOT Brut – spanischer Schaumwein der Extraklasse 1/10	5,50
CAMPARI SODA	4,50
<i>AYALA ein kleines Champagnerhaus – exklusiv in Osttirol</i>	
CHAMPAGNE Ayala Brut Majeur 1/10	9,90
CHAMPAGNE Ayala Rosé Majeur 1/10	9,90

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

Hollunderbeeren-Buchtel

///

COSOMMÉ VON DER TOMATE

Isel-Forelle, Rübengemüse

///

KALB & HUMMER

Rücken vom Tiroler Kalb

Hummer vom Grill

Zitronengras-Jus, Brokkoli, Sellerie-Püree

///

TOPFEN-MARILLEN-KNÖDERL

dunkle Schokolade

Menü Euro 62,00

Vorspeisen

HERBSTSALAT **VEGI**

Feige, Karotte, Schaf-Joghurt-Praline

12,80

VARIATION VON DER WILDWASSERFORELLE AUS DER ISEL

hausgebeizt, geräuchert, Gurke, Rohnen Blini

14,80

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN MASTRIND

plattiertes Rinderfilet, Limettencreme, Parmesan

17,00

DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER

kalt & warm, Holunderbeeren-Buchtel

18,90

TIROLER KALB & FLUSSKREBS

marinierter Rücken, Avocado, Tomate

16,50

Suppen/Zwischengerichte

TAFELSPITZSUPPE VOM RIND

mit Grießnockerl

6,60

TOMATEN-CONSOMMÉ

Isel-Forelle, Rübengemüse

11,00

KALBSKOPF / WEINBERGSCHNECKE / STEINPILZ

Lauch, Kräuter-Pilz-Schaum

15,00

1/2 DUTZEND WIENER SCHNECKEN

im Häuschen mit Knoblauch und Petersilie gratiniert

12,00

Steaks

FILETSTEAK vom heimischen Mastrind ca. 250g

mit Sauce Hollandaise, Champignon-Wirsing und frittierte Kartoffeln

36,00

„LADY STEAK“ vom heimischen Mastrind ca. 125g

mit Sauce Hollandaise, Champignon Wirsing und frittierte Kartoffeln

27,00

CHATEAUBRIAND das Filet-Mittelstück ca. 500g

für zwei Personen in zwei Gängen serviert

1. Gang: Sauce-Hollandaise, Champignon-Wirsing, frittierte Kartoffeln

2. Gang: Pfefferrahm, grüne Bohnen, Kartoffelmousseline

72,00

Klassiker

„Der Österreich-Klassiker“

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23,00
vom feinsten Stück des Kalbes, goldbraun gebacken,
Petersilienkartoffeln, Tiroler Preiselbeeren

„Der Raute-Klassiker“

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

„Der Herbst-Klassiker“

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

Specials

GESCHMORTES VOM MATREIER MILCHKITZ 26,50
Steinpilz-Risotto, Rosmarin-Preiselbeeren

KALB & HUMMER 35,00
Rücken vom Tiroler Kalb, Hummer vom Grill
Zitronengras-Jus, Brokkoli, Sellerie-Püree

HEIMISCHER STALLHASE 23,60
geschmort, Karamell-Zwiebel, Speckbohnen, Pinienkernmousseline

KALBSLEBER
Filet gebraten, Salbeibutter, Ramandolo-Zwetschke, Kartoffelmousseline 19,80

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND WACHTEL 21,00
feine Nudeln, Trüffel, gebratene Wachtelbrust

FILET VON DER ISEL-FORELLE 23,50
Kürbiskraut, Apfel-Frischkäse-Ravioli

SÜSSKARTOFFEL-KRÄUTER-TASCHERL VEGI 16,50
Kren-Rohren

aus unserer Bistro-Küche

BACKHENDL & SALAT 14,90
Mandelbrösel, Blattsalate, Ceasar Dressing

HUMMERSPAGHETTI & GARNELEN 15,50
Feine Nudeln mit Hummersauce und gegrillten Knoblauchgarnelen

Desserts

CREME BRULÉE 9,00
Eiscreme von schwarzen Ribiseln

SORBET VON ORANGE UND ISEL'GIN 8,50

"RAUTER-BANANA-SPLIT" 11,00
gebackene Banane, Kokoseis, Schokocreame, Karamell-Mandel

TOPFEN-MARILLEN -KNÖDERL 12,00
dunkle Schokolade

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.

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