

# Rainer

## RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

### SÜSS - SCHARFE HÜHNERBRUSTSTREIFEN 8,50

mit Ananasstücken und Honigchilli gegrillt  
auf gartenfrischem Blattsalat mit Joghurt Dressing

### FRÜHLINGSHAFTES BEEF TARTAR 12,80

würzig mit hausgemachtem Bärlauchpesto zubereitet  
auf Ruccolamischung und Toast

### HÜHNER SANDWICH 12,50

gegrilltes Hühnerbrüstchen, mit Tomaten, Speck, Ruccola  
und gebackenen Zwiebelringen, dazu Dipsauce & Chips

### AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE GEBACKEN 10,80

mit Kartoffel-Vogelsalat sowie gemischtem Blattsalat  
Kernöl und Joghurddressing



### Kinley Bitter Rosé

Alles Tango!  
leicht, erfrischender,  
Rosengeschmack



APFEL, ORANGE



**PROSECCO**  
aus den besten Lagen  
fruchtig leicht  
Fl. 25,- Glas 4,20  
Suchtgefahr!



Normal,  
Zero  
Light



*mit 0,25 Soda 4,50*

*In der Glasflasche 3,40*

# Rainer

## RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

**HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL** 9,20  
auf Paradeissauce nebst Blattsalat

**OMA'S EIERSchwammerlsauce** 12,50  
mit Sahnehäubchen und Serviettenknöderl



### RIESLING PRESTIGE DAC

**WG MITTELBACH**  
trocken ausgebaut mit schöner  
Mineralik und Bis,  
elegante Steinobstnoten  
Fl. 24,- Glas 4,-

### CLASSIC CUVÉE LEO AUMANN

rubingranat,  
würzige Nase  
gut harmonisiert  
Fl. 24,- Glas 4,-

**WIENER SCHNITZERL** Rainers Klassiker vom Schweinskarree 9,60  
oder

**CORDON BLEU** 10,60  
beides mit Reis und Salat

**GEDÜNSTETER ZWIEBELROSTBRATEN** 14,60  
im Knofelsafterl, nebst Petersilkartoffeln und Gartengemüse

**ALT WIENER TELLER** 11,60  
Gebackene Stücke vom mageren Schwein, Hühnerbrustfilet  
und ein Stück Hühnerleber, serviert mit Reis und Salat

**MAGERES SURSCHNITZERL** 9,60  
dazu Preiselbeere und Kartoffel- Vogerlsalat

**HÜHNERFILET GEBACKEN** 10,60  
mit Reis, Gemüse und gemischtem Salat

**DAS EINZIGE – DAS ECHTE  
WIENER SCHNITZERL VOM KALB** 15,60  
in der Pfanne mit Butterschmalz herausgebacken,  
dazu Preiselbeeren & Kartoffel - Vogerlsalat

# Rainer

## RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

### FILET VOM ZANDER 15,80

auf Eierschwammerl – Jungzwiebel – Tomatenröster  
nebst Petersilkartoffel

### SCHWEINSMEDAILLONS 14,80

**AUF EIERSCHWAMMERLSAUCE,**  
dazu Kartoffel-Spargellaberl & Gemüse

oder

### SCHWEINSMEDAILLONS 14,80

**IM SPECKMANTEL GEGRILLT,**  
dazu Kräuterbutter, Pommes und Gemüse

### SCHWAMMERL – WOK 14,20

zarte Filetspitzen vom Schweine- und Hühnerfilet  
mit frischen Eierschwammerl – pikant in Asia - Woknudeln zubereitet

### HÜHNERBRUSTFILET 12,60

auf Mango- Ananas- Currysauce,  
nebst Kräuterreis und Gemüse

### GERÖSTETE KNÖDEL 9,50

auf Wunsch mit oder ohne Speck  
dazu grünen Salat



**GRÜNER  
VELTLINER 2018  
HUNDSCHUPGEN  
SOVERÄNER MALTESER  
RITTERORDEN**  
gehaltvoll – ausgewogen  
sortentypisch  
Fl. 24,- Glas 4,-

**MERLOT 2015  
KLOSTERKELLER  
SIEGENDORF**  
ausgewochenen Beerennoten-  
dezent eingebundenen Tannine  
Fl. 27,- Glas 4,50

*Raritäten der Vinothek*



**WIENER  
EISKAFFEE**  
Warmer Espresso  
mit Vanilleeis und  
Schlaobers  
Glas 4,80

### WARMES SCHOKOKÜCHLEIN 5,50

mit flüssigem Kern, neben Vanilleeis und Schlagobers

### MARINIERTE ERDBEEREN 5,50

nebst Pistazien- und Malaga-Rumeis  
und Schlagobers garniert

### HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL 6,80

in 20 Min. küchenfrisch zubereitet

*Einspäner*

*Capuccino*

*Espresso*

*Café Grappa*

*Café Latte*

*Ristretto*

*Melange*

*Herzlichst,  
Fam. Rainer & Team*