

Rainer RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

WOCHENKARTE KW 27

MITTAGSMENÜ

KW 27	Montag 29.06.2020	Dienstag 30.06.2020	SCHNITZELTAG 01.07.2020	Donnerstag 02.07.2020	Freitag 03.07.2020
Suppe	Nudelsuppe	Karottensuppe	Gemüsecremesuppe	Rindsuppe m. Speckknödel	Poreesuppe
	ACFGL	ACFGL	ACFGL	ACFGL	ACGLM
Hauptmenü	Putenbraten mit Pfeffersauce Kroketten & Kohlsprossen	Germknödel mit Mohn Vanillensauce	Rainer's Schnitzel mit Reis & Salatteller	Dillfisolien mit Einspäner und Butterkartoffeln	Geb. Fischfilet mit Erdäpfelsalat
	ACGLM	ACGEH	ACGLM	ACGLM	ACGDM
Leichte	Schinkenfleckerln mit Salat	Lasagne mit Salat	Bandnudeln mit Pilzoberssauce und Salat	Fleischpalatschinken mit Knoblauchdip und Bohnen-Maissalat	
	ACGLM	ACGEH	ACGLM	ACGLM	

SÜSS - SCHARFE HÜHNERBRUSTSTREIFEN 8,20

mit Ananasstücken und Honigchilli gegrillt
auf gartenfrischem Blattsalat mit Joghurt Dressing

SOMMERLICHES BEEF TARTAR 12,50

würzig mit hausgemachtem Bärlauchpesto zubereitet
nebst Ruccolamischung und Toast

SPARGELRISOTTO 9,50

mit Spargelstücken, Schwarztaler Rohschinken
und Ruccolaranderl

AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE GEBACKEN 9,80

mit Kartoffel-Vogelsalat sowie gemsichtigem Blattsalat
Kernöl und Joghurdressing

HAUSGEMACHTE LIMONADE

frische Beeren mit Melisse und Zitronen
zu einer erfrischenden Abwechslung
zubereitet

Karaffe 0,5 4,20

ROTER APFELSAFT

aus seltener Apfelsorte gepresst
100 % Natur ohne Zusätze
Fl. 3,30

CLASSIKER IN DER FLASCHE

COCA COLA normal, Zero & Light
Fl. 3,30

BIERTIP!
OTTAKRINGERWIENER
ORIGINAL
bernsteinfarben
mit malzig- süßem Geschmack
Seiterl 3,10

RINDSUPPE 3,20

mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel

SPARGELCREMESUPPE 4,50

mit Spargelstücken & Sahnehäubchen

GEFÜLLTE PAPRIKA 9,20

mit Paradeissauce, und Butterkartoffel

MARKTFRISCHE EIER SCHWAMMERL 10,50

mit frischem Schnittlauch & Ei geröstet,
dazu Petersilkartoffel und Blattsalat

PROSECCO SUPERIORE COL MAOR VALDOBBIADENE

aus den besten Lagen
handverlesen – fruchtig leicht
Fl. 26,- Glas 4,-

Suchtgefahr!

Auf Grund der aktuellen Situation haben wir uns zu dieser vorübergehenden Gestaltung der Speisekarte entschieden.
Sollten Sie Fragen zu Getränkepreisen etc. haben, wenden Sie sich gerne an uns.

Rainer

RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN

WIENER SCHNITZERL Rainers Klassiker vom Schweinskarree oder	9,20
CORDON BLEU beides mit Reis und Salat	10,20
ALT WIENER TELLER Gebackene Stücke vom mageren Schwein, Hühnerbrustfilet und ein Stück Hühnerleber, serviert mit Reis und Salat	11,20
MAGERES SURSCHNITZERL dazu Preiselbeere und Kartoffel- Vogersalat	9,20
HÜHNERFILET GEBACKEN mit Reis, Gemüse und gemischtem Salat	10,20
HAUSGEMACHTE EIERNOCKERL auf Wunsch mit Speck zubereitet, dazu grüner Salat	9,80

WG POLZ SÜDSTEIERMARK

der steirische Klassiker
mit Körper und Frische
zarte Apfel-, Pfirsichnoten.
Fl. 24,- Glas 4,-

CLASSIC CUVÉE
LEO AUMANN
rubingranat,
würzige Nase
gut harmonisiert
Fl. 24,- Glas 4,-

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

BLAUER ZWEIFELT 2015
MALTESER RITTERORDEN
feine Beeren- und Kirscharomen
gut eingebundene Tannine
sehr harmonisch
Fl. 24,- Glas 4,-

ZANDERFILET AUS DER PFANNE mit gerösteten Eierschwammerln, auf Spargelristotto	15,80
GEROLLTER KALBSBRATEN diesen Wiener Klassiker gibt's mit: Butterreis & Gemüse	12,80
JÄGERPFANDL zarte Hühner- und Schweinefiletspitzen in Eierschwammerlobers,, dazu Butternockerl und Gemüse	15,20
LEBER NACH TIROLER ART mit Speck und Zwiebel gebraten, dazu Bratkartoffel und Gemüse	11,80
SCHWEINSMEDAILLONS im Speckmantel gegrillt, dazu Bärlauchschaum, Pommes frites und Gemüse	14,80

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN mit flüssigem Kern, neben Vanilleeis und Schlagobers	5,50
KASTANIENREIS – das geht immer mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce	5,50
HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL in ca. 20 Minuten küchenfrisch serviert	6,50

SOMMERKAFFEE
kleiner kalter Espresso
mit frischer Minze und Tonic gesprudelt
Glas 4,20