

# Rauter GANS besonders

Die „Tauerngänse“ stammen aus eigener Aufzucht – saftige Wiesen, junge Triebe und Kräuter bilden die Nahrungsgrundlage. Die Freilandhaltung bei Tauernwind, Regen, Schnee und Sonnenschein macht die Gänse besonders widerstandsfähig und sorgt für besonders schmackhaftes Fleisch in höchster Qualität.

## PASTETE VON DER TAUERNGANS

Blätterteig / Rübchen / Sauce Cumberland 19

## TERRINE VON DER GÄNSELEBER

weisser Portwein / Birne / Brioche 25

## GANSL-CREMESUPPE

Wildkräuter / Schnittlauch / Schwarzbrot 13

## GANSL-TASCHERL

Kartoffel / Weintraube / Sellerie / Petersilie Vorspeise 20 / Hauptspeise 25

## GANSLLEBER – rosa, mit Butter gebraten

Apfel / Zwiebel / Speck / Salbei / Kartoffelmousseline 28

## DAS GANSL AUS DEM OFEN

„als Hauptdarsteller“

Brust & Haxl knusprig gebraten

Blaukraut / Kastanien / Kartoffelknödel / Bröselbutter 33

## GANSL MENÜ

„das gibt's nur in der Rauterstube“

### PASTETE VON DER TAUERNGANS

Blätterteig / Rübchen / Sauce Cumberland

®®®

### GANSL-CREMESUPPE

Wildkräuter / Schnittlauch / Schwarzbrot

®®®

### DAS GANSL AUS DEM OFEN

Brust & Haxl knusprig gebraten

Blaukraut / Kastanien / Kartoffelknödel / Bröselbutter

®®®

### “GANS SÜSS”

Bratapfel / Walnuss / weisse Schokolade

# GANS *ohne* GANS

## „COUSCOUS-RÜBENSALAT“

Kräuter-Ziegenkäse (Fiegerhof Kals) / Röhne / Feige 17

## WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL

gebeizt & geflämmt / Holunderbeere/ Buttermilch / Kren 20

## CARPACCIO

heimisches Mastrind / Süßkartoffel / Parmesan / Olivenöl 22

## TAFELSPITZSUPPE

mit Grießnockerl oder Frittaten 9

## „RAVIOLI“ (ein warmes Zwischendurch)

Ricotta / Kürbis / Walnuss Vorspeise 20/Hauptspeise 25

## ZANDER AUS DEM BURGENLAND

Belugalinsen / Brombeere / wilde Garnele / Champagnerschaum 29

## WOLFSBARSCH

Macadamia / Vongole / Spinat / Hummerschaum 31

## DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL

vom feinsten Stück des Kalbes / Petersilienkartoffeln / Osttiroler Preiselbeeren 28

## FILET STEAK VOM HEIMISCHEN MASTRIND

Speckbohnen / Karamellzwiebel / Kartoffelmousseline / Portwein-Jus (Sauce Hollandaise +4)  
Filet Steak ca. 250g 46 Lady's Cut ca. 150g 36

## „TIROLER LEBER“

vom heimischen Milchkalb / Apfel / Zwiebel / Speck / Kartoffelmousseline 28

## OSTTIROLER MILCHLAMM

Karree rosa gebraten / Polenta / Pecorino / Paprika 35

## “GANS SÜSS”

Bratapfel / Walnuss / weisse Schokolade 12

## WILLIAMS BIRNE

Karamell / Vanille / Popcorn 12

## ZWETSCHKEN-KNÖDEL

Butterbrösel / Zwetschkenröster / Vanille-Schaum 15

## “TARTELETTE”

Schokolade / Baiser / Sauerrahm 13

„AFOGATO“ Nespresso / Vanille-Eiscreme 8

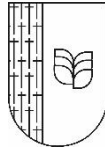
## ZWEIERELEI SORBET

10

# Feinschmeckermenü

„unsere Küchenheimat ist Europa“

SpätSommer 2023



## GÄNSELEBER

„Signature Dish“ unseres Küchenchefs Max Van Triel

Terrine / Marille / weißer Portwein / Brioche

oder

## WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL

gebeizt / gebläut

Holunderbeere / Buttermilch / Kren

®®®

## KARTOFFEL-TASCHERL

Matreier Stallhasen-Bolognese

Weintraube / Parmesan / Sellerie

®®®

## WOLFSBARSCH

Filet gebraten

Macadamia / Vongole / Spinat / Hummer Schaum

®®®

## OSTTIROLER MILCHLAMM

Karree rosa gebraten

Polenta / Pecorino / Paprika

®®®

## WILLIAMS BIRNE

Karamell / Vanille / Popcorn

Menü 117

inkl. Gedeck – Barfood – Butter - Brot

stilles Matreier Quellwasser