RAINER'S
CAFÉ & RESTAURANT

MENÜ

HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS IM RAINER'S! MARGIT, MICHAEL UND DAS TEAM WERDEN EUCH MIT FRISCHEN, VORWIEGEND REGIONALEN LEBENSMITTELN IN BESTER QUALITÄT VERWÖHNEN.

ZUM ANFANG

APERITIFS

Rosé trifft Tonic
„Mei Wermut 95 rosé", Tonic, Orange, Eis 6,10

Lillet Berry
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren, Eis 5,70

Campari Soda
Campari, Soda, Zitrone, Eis 5,20

Prosecco / San Simone 4,60

Muskatellersekt/Langmann 5,60

Grüner Veltliner Hasel
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal, 1/8 4,30

SUPPEN / WARMMACHER

Rindssuppe
Grießnockerl, Frittaten 5,20

Knoblauchcremesuppe
Petersilpesto, Speckkrusteln 5,90

Rindsuppe mit Kaspressknödel 5,90

VORSPEISEN

Bio-Rinder-Carpaccio
Ruccola, Parmesanspäne,
Kröpfel Hanföl, Balsamico 15,70

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Riesling Gaisberg
Maglock-Nagel, Kamptal, 1/8 4,90

Musterhof Prosciutto vom Duroc
12 Monate gereift, Parmesan,
hausgemachtes Kräuterpesto 12,60

Burrata
Cherrytomaten, BasilikumPesto,
Salat, frischer Basilikum 14,90

Räucherfisch-Aufstrich 9,10

Frisches Gebäck 2,60

Kaisersemmel 1,80

ZUM SCHLUSS

Nougat-Schoko-Mousse
im Glas, Himbeermark 7,20

Omas Topfenstrudel 5,40
mit Vanillesauce 6,40

Mango trifft Himbeer 8,20

Waffel und Karamelleis 8,60

Brownie mit Walnusseis 8,60

Himbeersorbet vegan 6,50

Diverse Mehlspeisen
aus unserer Vitrine 4,10

Käsevariation Affineur
Trauben, Walnüsse, Chutney 14,70

Schnäpse vom Parzmair

Sämling88 Beerenauslese
vom Tschida, Burgenland, 1/16 6,80

HAUPTGANG

KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren 21,80

Gekochter Tafelspitz
mit Suppengemüse, Kartoffelgröstl,
Schnittlauchsauce 19,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Sauvignon blanc.
Skoff, Südsteiermark, 1/8 5,80

Hascheeknödel
Sauerkraut, Rahmkren 10,80

Gegrillter Saubugl
Rücken vom Duroc, Pfefferrahm,
Steakfritten, frisches Gemüse 20,70

BURGER

★ MEDIUMWELL GEGRILLT

Rainerburger ★
180g Wagyu Rinderpatty, Sesam Bun,
Emmentaler, Salat, Chili Mayo, glasierte
Zwiebeln, Steakfritten, BBQ Dip 19,80

Der Gerät ★
200g 100% Rinderpatty, Sesam Bun, Speck,
Ruccola, Aioli, Steakfritten, BBQ Dip 16,30

Crazy Chicken
150g gegrilltes Hühnerfilet (aus Österreich),
SesamBun, Tomate, Salat, Emmentaler,
Aioli, Steakfritten, BBQ Dip 15,90

Veggiburger
150g Gemüsepatty, Sesam Bun, Guacamole,
Emmentaler, Salat, Süßkartoffelfritten,
BBQ Dip 15,40

Burger Vegan
120g Plant-Based-Patty, Bun vegan,
Tomatensalsa, Salat, karamellisierte Zwiebel,
Süßkartoffelfritten, BBQ Dip 16,30

FISCH VEGETARISCH VEGAN

GRÜNZEUGS

Kleiner Gemischter
Grünzeugs, verschiedene Gemüse
als Beilage 5,30
als Vorspeise 8,90

Der G'sunde
bunte Blattsalate, Körndlfutter,
als Beilage 4,90
als Vorspeise 8,50

Crunchy Hühnerfiletsalat
fruchtig marinierte Blattsalate, Honigmelone,
knuspriges Hühnerfilet, Chilimayo 15,80

Salat Jacques
6 Stk. Riesengarnelen 8/12,
bunte Blattsalate, Parmesan, Limettendip 28,00

Diverse Öle
Kernöl / Hanföl / Leinöl ..... je 1,20

FISCHE

Gebratenes Saiblingsfilet
vom Staudinger / Fornach, Zitronenbutter,
Jungzwiebelrisotto, Petersilpesto 22,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Chardonnay
Gerhard Markowitsch, Carnuntum, 1/8 4,90

Poke Bowl
Basmattireis, Sashimi-Lachs, Edamame,
Wakame, Avocado, Teriyakisauce 26,50

FLEISCHFREI

Tagliolini „Peperoncini"
Basilikumpesto und Parmesan 15,80

Kartoffelgnocchi
getrocknete Tomaten, bunte Paprika,
hausgemachtes Basilikumpesto 15,60

Quinoa-Gemüse-Pflanzln
Süßkartoffel, Schnittlauch Dip 14,60

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Gelber Muskateller
Skoff, Südsteiermark, 1/8 5,80

S T E A K S

FIRST CLASS STEAKS VON DER KALBIN

★ 100% heimisches Rind
★ mind. 21 Tage gereift,
★ Hütthalers Tierwohl Musterhof

RINDERFILET

Zweifelsfrei das wertvollste Teilstück des Rinds. Da dieser Teil nur wenig beansprucht wird, gilt er als besonders zart. Sein Fettgehalt liegt je nach Marmorierung bei nur 3 - 4,5%.

220g 38,00
160g 30,00

RUMPSTEAK

Unter den Steaks der Klassiker schlechthin. Wird aus dem hinteren Rücken des Rinds geschnitten.

250g 34,00

BITTE WÄHLE DIE GEWÜNSCHTE GARSTUFE

★ RARE ★ MEDIUM-RARE ★ MEDIUM
★ MEDIUM-WELL ★ WELL

MIT DEM STEAK KOMMT

★ aufgeschlagene Kräuterbutter mit rosa Pfeffer
★ original Steakfritten
★ bardierte Speckbohnen

STEAKSANDWICH

Ciabatta, Rinderfilet, Salat, Jalapeños, Parmesan, Wasabi 24,00

NUR AUF VORBESTELLUNG

TOMAHAWK / RIBEYE

Das Tomahawk Steak ist eigentlich ein Ribeye Steak (frz. Entrecote, dt. Hohe Rippe), bei dem aber der Knochen dran bleibt. Das deutlich sichtbare Fettauge in der Mitte ist charakteristisch für den Cut.

800g für 2 Personen 76,00

TOMAHAWK VOM DUROC

350g für 1 Person 31,00

ZUM AUFPEPPEN BEILAGEN NACH WAHL

1 Stk. Riesengarnele 8/12 4,80

Pfefferrahmsauce
mit grünem Pfeffer & Chili 2,80

Steakgemüse
mit frischem Rosmarin 3,30

Rauchiges BBQ Dip 2,80

Spiegelei 1,80

Jalapeños 1,20

DAZU EMPFEHLEN WIR EIN ACHTERL „CUVEE LEGENDS“ AUS DEM HAUSE SCHEIBLHOFER VOM NEUSIEDLERSEE.

1/8 6,40

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

EGGENBERG DAS BIER ZUM SALZKAMMERGUT

Eggenberg Hopfenkönig

0,2 3,30
0,3 4,20
0,5 4,80

Eggenberg Bio Naturtrüb Zwickl

0,2 3,50
0,3 4,40
0,5 4,90

FLASCHENBIER

Radler naturtrüb

0,3 4,10
0,5 4,80

Freibier alkoholfrei

0,5 4,80

Die Weisse Salzburg hell

0,3 4,50
0,5 5,20

Die Weisse alkoholfrei

0,5 5,20

SPRITZIG

Spritzer

0,25 3,60

Sommerspritzer

0,25 3,30
0,5 5,40

Aperol Sprizz Classic

0,25 5,20

LIMONADEN

Strizzi Cola, Cola Mix, Zitrone naturtrüb, Holunder Limo

0,33 3,60

Almdudler

0,33 3,80

Eistee Zitrone/Pfirsich

Fl. 0,33 4,10

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

Fl. 0,2 3,60

Red Bull

Fl. 0,2 4,80

Carpe Diem Kombucha Zitrone-Ingwer

Fl. 0,33 4,60

FRUCHTSÄFTE

Franz Josef Rauch Apfel naturtrüb

pur 0,25 4,10
mit Soda 0,25 4,50
mit Soda 0,5 4,80
mit Leitungswasser 0,25 3,30
mit Leitungswasser 0,5 4,30

Orangensaft, Johannisbeere

pur 0,25 3,60
mit Soda 0,25 3,40
mit Soda 0,5 4,10
mit Leitungswasser 0,25 3,20
mit Leitungswasser 0,5 3,90

Marille, Birne, Mango

pur Fl. 0,2 4,20
mit Soda 0,25 4,30
mit Soda 0,5 4,60
mit Leitungswasser 0,25 4,30
mit Leitungswasser 0,5 4,50

MINERAL / SODA

Vöslauer Mineral prickelnd/still

Fl. 0,33 3,30
Fl. 0,75 6,10

Sodawasser

0,25 2,20
0,5 3,10

Sodazitrone

0,25 2,90
0,5 3,80

HEISSES VON DALLMAYER

Verlängerter 3,30

Cappuccino 3,80

Großer Brauner 4,20

Kleiner Brauner 3,20

Häferlkaffee 3,90

Espresso 3,10

Espresso Doppio 4,10

Latte 4,10

Ristretto 2,90

Café „Fertig“

großer Schwarzer mit Parzmairs Zwetschkenbrand 6,60

Verschiedene Tee‘s von Dallmayer 3,40

Heiße Schokolade 3,60

Heiße Schokolade

Mit Schlagobers 4,50

Heiße Schokolade

Mit Rum und Schlagobers 5,90

WIR LIEBEN WEIN.
FÜR EINE ERLESENE AUSWAHL EDLER TROPFEN SERVIEREN WIR GERNE DIE WEINKARTE.

RAINER
WEIN

R A I N E R W E I N

UNSERE WEINE HABEN WIR NACH UNSEREN EIGENEN KRITERIEN AUSGESUCHT.

Für uns ist persönlicher Kontakt, Tradition, und echtes Handwerk wichtig. Solltest Du einen bestimmten Wunsch haben, sag es uns!

SEKT SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Champagner Perrier Jouet Grand Brut

Lebendig und frisch mit fruchtig floralen Aromen, Brioche und leichten Vanille Noten.

..... 119,00

San Simone Perlae Naonis Prosecco Spumante Millesemato Brut DOC

Nase nach Südfrüchten, Kokosflocken, gelbfruchtig, dezent saftig.

..... 32,00

Zweigelt Rosé Frizzante
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal, Niederösterreich

zartes Lachsrosa, Erdbeer-und Himbeeraromen, erfrischend trocken.

..... 30,00

Muskateller Sekt
Stefan Langmann, Weststeiermark

Betont hellaromatisch verbreitet dieser Sekt ein Gefühl von jugendlicher Unbeschwertheit sowie die Freude daran ihn ebenso unbeschwert zu genießen. Handwerk seit 1748 aus dem Hause Langmann.

..... 39,00

WEISSWEINE NIEDERÖSTERREICH

Grüner Veltliner Hasel
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal DAC

Duftet nach Birnen und grünen Äpfeln. Saftig und weich. Ein Klassiker.

..... 24,60

Grüner Veltliner Rosengartl
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal DAC

Frischer Apfeltouch, Duft nach Wiesenkräutern, Charmante Säure, begleitet von Orangenzesten.

..... 28,80

Grüner Veltliner Gaisberg
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal DAC

Leuchtendes Grüngelb , Aromaspektrum reicht von gelbem Apfel und Birne bis hin zu einer intensiven Kräuterwürze.

..... 28,80

Grüner Veltliner Horizont
Herbert Zillinger, Weinviertel

Würziger Veltliner für anspruchsvolle Weintrinker. Dieser Wein braucht Luft und eine Karaffe, dann entfaltet er sein Spektrum an Finesse und Fruchtaromen.

..... 32,00

Weißburgunder
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal

Duftet zart nach Birne und Melone, kandierten Äpfel, am Gaumen mineralisch, feine Apfelfrucht.

..... 27,00

Riesling Ried Gaisberg
Weingut Maglock-Nagel, Kamptal DAC

Saftige Pfirsicharomen, kräutrig-mineralische Note, Abgang-süßlicher Fruchtschmelz.

..... 28,80

Riesling Steinmassl Kamptal DAC Reserve
Winzerhof Sax, Kamptal

Bukett nach Pfirsich, Marille, lebendiges Frucht- Säurespiel.

..... 27,00

R A I N E R W E I N

Riesling FS Jochinger
Jamek, Wachau DAC

Frischer, feinfruchtiger Riesling aus den Jochinger Weinbergen. Ein Klassiker.

..... 48,00

Chardonnay Carnuntum DAC
Markowitsch Gerhard, Carnuntum

Florale Noten in der Nase. Am Gaumen reife Äpfel und kernige Frucht, begleitet von zarter Salzigkeit. Delikater und äußerst präziser Wein.

..... 27,60

WEISSWEINE SÜDSTEIERMARK

Gelber Muskateller Mitzi
Weingut Gross & Gross,
Südsteiermark DAC

In der Nase Aromen nach Mandarine, Holunder. Am Gaumen sehr traubig, cremig rund mit guter Balance und Säure.

..... 33,00

Sauvignon Blanc Jakobi
Weingut Gross & Gross Südsteiermark DAC

Aromatisches Bukett nach Mango und Stachelbeere, würzige Anklänge, am Gaumen Birne gepaart mit lebendiger Säure, cremige Textur.

..... 37,00

Gelber Muskateller,
Walter Skoff Original, Südsteiermark DAC

Intensiver Geschmack nach Holunder, Grapefruit und Muskatnuss.

..... 31,80

Sauvignon Blanc,
Walter Skoff Original, Südsteiermark DAC

Feingliedriger Geschmack mit feiner Mineralität. Aroma nach Stachelbeere und Zitrusfrüchten.

..... 33,00

ROTWEINE NIEDERÖSTERREICH

Classic Cuvee (ZW/STL/ME)
Aumann Leo, Carnuntum NÖ

Harmonischer Duft nach roten Früchten. Rund und füllig und saftig am Gaumen. Wein mit modernem Zuschnitt.

Fl. 0,375l 15,00

Harterberg Cuvee (CS/ME/ZW)
Aumann Leo, Carnuntum, NÖ

Kräftige Cuvee gereift 24 Monate in französischer Eiche .

Würzig, röstig in der Nase. Dunkle Beeren vor allem schwarze Johannisbeere bestechen in der Nase. Am Gaumen fleischig, dicht und gehaltvoll. Feinste Nougat-Schoko Aromen. Kräftiger Wein, strukturiert mit fordernden Tanninen und beachtlichem Abgang. Top Rotwein mit Lagerpotential.

..... 74,00

ROTWEINE BURGENLAND

Zweigelt
Pöckl, Neusiedlersee, Burgenland

Kirsche in der Nase, blumige florale Anklänge, gute Würze, rund, samtig und saftig am Gaumen, toller Trinkspass.

..... 26,40

Blaufränkisch Hochäcker
Paul Kerschbaum, Mittelburgenland

Im Nachhall mineralische Noten, Brombeer und Zwetschkennoten, mittelgewichtiger Blaufränker der unkompliziertes Trinkvergnügen bietet.

..... 33,00

R A I N E R W E I N

ROTWEINE BURGENLAND

Blaufränkisch Classic
Igler, Mittelburgenland DAC

Ein Klassiker des Weinguts, elegant mit saftiger Struktur.

..... 25,00

Merlot Reserve
IBY, Mittelburgenland

Brombeeren und Johannisbeerenduft in der Nase. Am Gaumen kräftiger Körper mit Aromen von Kirschen und Weichseln, weiche Tannine.

..... 52,00

Syrah Orthogneis
Wellanschitz, Mittelburgenland
Falstaff Sieger Rebsorte Syrah

Feine Edelholzwürze, zart nach Lakritz und Vanille, dunkle Beerenfrucht ,schwarze Kirsche, ein Hauch von Rosmarin und Thymian.
Saftig komplex, engmaschig feine Extraktsüße, reife gut eingebundene Tannine, elegant und anhaftend. Nougat und Pfeffer im Nachhall

..... 59,00

Vulcano Cuvee (CS/BF/ME/ZW)
Igler, Mittelburgenland

Duft nach Waldfrüchten, schwarze Beerenfrüchte, saftige Tannine am Gaumen saftig elegant mit angenehmer Würze hinterlegt.

..... 59,00

Legends, Cuvee (CS/ME)
Scheiblhofer, Neusiedlersee

Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplex vielschichtig.

..... 37,20

Opus Eximium Cuvee (BF/STL/Zweigelt)
Albert Gesellmann, Mittelburgenland

Im Jahr 1988 kreierte Seniorchef Engelbert Gesellmann den *Opus Eximium No 1* (herausragendes Werk übersetzt) um damit einen herausragenden österreichischen Rotwein zu vinifizieren. Waren es zu den Anfangsjahren noch Cabernet und Pinot Noir, so sind seit dem Jahrgang 2000 nur noch die autochthonen Rebsorten ZW BF & STL vertreten.

Ein Kultwein in der österreichischen Rotwein Szene.

Kräuterwürze, dunkles Waldbeerenkonfit, reife Herzkirsche mit dezenten Edelholznuancen. Am Gaumen saftig mit rotbeerigen Kern, präsentes tragendes Tannin.

..... 59,00

Praittenbrunn Cuvee (CS/ME)
Scheiblhofer, Neusiedlersee

Die Trauben kommen aus der Toplage Breitenbrunns vom Rosenberg. Gereift ist dieser Wein 32 Monate in kleinen franz. Eichenfässern.

Ein Bordeaux Blend aus den besten Trauben des Leithabergs, fulminant und opulent mit mineralischer Finesse und tiefgründiger Länge.

..... 106,00

Massiv Cuvee (BF/RH/ZW/ME/CS)
Keringer, Neusiedlersee

Nicht nur die Flasche ist Massiv auch der Wein ist ein Schwergewicht.

Attraktive Edelholznoten, Schokolade, Anklänge von Cassis und Brombeeren, komplex, dicht saftig und gehaltvoll, hat Reifungspotenzial.

..... 85,00

Cuvee Haideboden
Kehringer, Neusiedlersee Burgenland

kräftiges Rubingranat, dezente Holzwürze, etwas Vanille, feine Kirschfrucht, ein Hauch von Brombeeren und Gewürznelken. Saftig, elegant, eingelegte Kirschen, mit feiner Süße und zartes Nougat im Finale.

..... 29,40

UNSER LEITSPRUCH IST:
„DER GAST IST KÖNIG“

UNSERE SPEISEKARTE GESTALTEN WIR NACH SAISONALEM UND REGIONALEM ANGEBOT. SAG UNS WAS DIR GEFÄLLT ODER WAS DIR FEHLT.

AUF NACHHALTIGKEIT LEGEN WIR BESONDERS GROSSEN WERT.

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER UNMITTELBAREN UMGEBUNG SIND

★★★★★ HÜTTHALER'S TIERWOHL MUSTERHOF	★★★★★ MEINDLHOF	★★★★★ PARZMAIR DESTILLERIE	★★★★★ SCHNÖLLER-MÜHLE STAUDINGER	★★★★★ KRÖPFEL ÖLE	★★★★★ WAGYUHOF

KONZEPT & LAYOUT BY THEBOTTLE.AT PRINTED BY WK-DRUCK