

Rainer Restaurant

Für Freunde der leichten Genüsse:

Beef Tartar

Rainer's Klassiker mit Toast & Butter, auf Ruccolamischung
15,80

Salat „Schönbrunn“

süß-scharfe in Honigchilli gegrillte Hühnerstreifen
auf Blattsalat und Joghurt Dressing
11,80



VEGETARIAN

Gebackene Kürbisstücke

mit Kernöddressing auf buntem Blattsalat
11,80

Eierschwammerl geröstet mit Ei

neben Petersilkkartoffel und Blattsalat
13,80



VEGETARIAN

Sollten Sie an Unverträglichkeiten oder unter allergischen Erkrankungen leiden –
Wir beraten Sie gerne!



Zum Einstimmen:
Gläschen Prosecco Superiore
Col Maor
4,80

Aus dem Suppentopf:

Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel
4,20

Kürbiscremesuppe

mit Schwarzbrotwürfel & Ölspur
5,60



VEGETARIAN



Gebackenes - klassisch & neu definiert:

Das Gemischte - Schnitzelvergnügen

Gebackene Stücke vom mageren Schwein,
Hühnerbrustfilet sowie das schmackhafte Surschnitzerl
serviert mit Reis und Salatteller
18,90

Rainer's Klassiker!

Wiener Schnitzerl

(vom mageren Schweinskarree)
mit Reis und gemischtem Salat
13,90

Cordon bleu

mit Reis und gemischtem Salat
14,90

Alt Wiener Teller

Gebackene Stücke vom mageren Schwein,
Hühnerbrustfilet und ein Stück Hühnerleber,
serviert mit Reis und Salatteller
16,80

Ausgelöste Hühnerkeule gebacken

serviert neben Kernöl und Kartoffel - Vogerlsalat
15,90

Hühnerfilet gebacken

dazu Reis, Gemüse und gemischtem Salat
14,90

Mageres Surschnitzerl

dazu Preiselbeeren und Kartoffel - Vogerlsalat
13,90

Rainer Restaurat

Ausgewähltes:

Der Zwiebelrostbraten

klassisch im Knofelsafterl,
dazu Bratkartoffeln und Gartengemüse
24,80



Eiernockerl

nach Omas Rezept
dazu grüner Salat
11,80

Tiroler Leber

mit Speck, Zwiebel
dazu Bratkartoffel und Gemüse
22,50



Zanderfilet vom Grill

mit gerösteten Eierschwammerl
auf Petersilienkartoffel & Rucola Randerl
24,50

Wienerwald - Pfandl

das Zarteste von Schwein & Huhn,
zubereitet Eierschwammerlsauce
serviert eben Serviettenknödel & Gemüse
24,80

Tafelspitz vom Milchkalb

dazu Kürbiscreme, Röstkartoffel
und Rösti
27,50

Hühner Brustfilet in Knoblauchobers

dazu Gemüse-Nudelstrudel
21,50



Glasweise aus der Bouteille:

Skoff Weissburgunder

fruchtige, mit feiner Mineralität
5,20

Saurüssel - Grüner Veltliner

Weinviertel Klassiker! - WG Kalser
4,50

Kremstal Riesling

Weingut Dockner
5,00

Classic Cuve Leo Aumann

rubinrot - Granat, gut harmonisiert
5,00

Bio Zweigelt

Falstaff prämiert - Weingut Wellanschitz
5,50

Blaifränkisch Scheiblhofer

feine Herzkirsche schönes Bukett
5,50

Mohr im Hemd

sommerlich neben Mango Eis & Schlag
7,50

Kastanienreis

mit Pistazieneis, Schokoladensauce
& Schlagobers
7,50

Eiskaffee

mit Vanilleeis
und Schlagobers
6,50

Café al Affogato

kleiner Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis
5,50

Kleiner Espresso 3,10
Doppelter Espresso 4,60

Melange 4,40
Cappuccino 4,80

Rainer Restaurant

Unsere Alkoholfreien!

unverfälscht 3,80, mit Soda 0,5 lt 5,00, mit Wasser 4,60

Unser Apfelsaft 100% Natur!

Redlove
mehr als ein Apfel!

Almdudler

In der Glasflasche alkoholfrei



div. Sorten

Das Wasser !

div. Sorten: 0,3 lt. 2,80 0,75lt 6,20



Für Leitungswasser verrechnen wir ein Service von

$\frac{1}{4}$ lt. 0,8 $\frac{1}{2}$ lt 1,50

Zitronensaft + 0,30

Schankwein Grüner Veltliner Poysdorf oder Cuvé Rot 1/8 lt.

1/8 lt 2,60 Gespritzter 3,10



mit Prosecco

4,80