

Rainers
HOTEL ★★★★★ VIENNA

30. Restaurantwoche

4-Gänge Dinner EUR 39,50 p.P.

Vorspeise · Starter

Rote Bete-Panna Cotta | Krenschäum
| Ziegenkäse | Nüsse

Beet panna cotta | horseradish foam |
goat's cheese | nuts

Suppe · Soup

Pastinakencremesuppe | Dill-Trüffel Öl

Cream of parsnip soup | dill truffle oil

Hauptspeise · Main course

Lammchops | Feigen | Jus | Minz-
Kartoffelpüree

Lamp chops | figs | jus | mint mashed
potatoes

oder | or

Hausgemachte Bärlauch-Tagliatelle |
gegrillte Scampi

Homemade wild garlic tagliatelle | grilled
scampi

Nachspeise · Dessert

Apfeltarte | hausgemachtes Zimteis

Apple tarte | homemade cinnamon ice
cream