

RAINERS BIO SEASONS



Geräucherte Entenbrust

Vogersalat | Birne | Walnüsse

Smoked breast of duck | lamb's lettuce | pear | walnuts

18,90

Geschmorter BIO Kürbis

Wildkräutersalat | Granatapfel | Pistazien | Steinpilze

Braised organic pumpkin | wild herb salad

| pomegranate | pistachios | porcini mushrooms

15,60

Enten-Consommé

Pistazien-Frittaten

Duck consommé | sliced pistachio-pancakes



7,20

Knusprige Martinigans

Apfel-Rotkraut | Kartoffelknödel

Crispy „Martini“ goose | red cabbage with apple | potato dumplings

29,90

Hausgemachte BIO Kürbis-Gnocchi

Babyspinat | Pinienkerne

Homemade organic pumpkin gnocchi | baby spinach | pine nuts

19,80

Maroni Cheesecake

Salzkaramell

Chestnut cheesecake | salted caramel

9,90

Folgenden Sekt empfehlen wir | sparkling wine recommendations

Schlumberger Reserve Chardonnay Österreich oder Pinot Noir Österreich

Schlumberger Reserve Chardonnay or Pinot Noir from Austria

9,90

0,1l

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Team. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our team.

All prices in Euro incl. VAT.



Partner

Für die Gerichte der Saisonkarte wird mit großer Sorgfalt darauf geachtet biologische und regionale Produkte zu verwenden, wenn dies nach Saisonalität und Verfügbarkeit möglich ist.

For the dishes on the seasonal menu, care is taken to use organic and regional products, if this is possible according to seasonality and availability.



Rainers
HOTEL ★★★★★ VIENNA