

RAINERS SEASONS



Reh-Carpaccio

Schwarze Nuss | Granatapfel | BIO Bergkäse | BIO Kürbis
Venison carpaccio | black walnut | pomegranate
| organic mountain cheese | organic pumpkin

19,80

Geräucherte Hirsch-Sashimi

BIO Linsensalat | Rotkraut-Espuma | Schwarzwurzel
Smoked venison sashimi | organic lentil salad | red cabbage sespuma | black salsify

17,80

Klare Wild-Consommé

Pistazien-Grießnockerl
Clear venison consommé | pistachio semolina dumplings



7,20

Hirschfilet Sous Vide

BIO Selleriepüree | Kohlsprossen | Jus
Venison filet sous vide | organic celery puree | Brussels sprouts | jus

26,90

Wildhasenrücken

Maronipüree | Baby-Karotten | Kakao-Jus
Saddle of wild hare | chestnut puree | baby carrots | cocoa jus

28,20

Rehragout

Serviettenknödel | Preiselbeeren
Venison ragout | bread dumpling slices | cranberries

27,60

Preiselbeeren Crumble

Hagebuttensorbet
Cranberry crumble | rosehip sorbet

8,90

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.



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