

Genuss im Raxblick



RESTAURANT

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰

Vorspeisen

BUNTER BLATTSALAT

Ziegenkäse | mariniertes Kürbis | Kürbiskerne € 9,50

BACKHENDLSTREIFEN

Erdäpfelsalat | Vogelsalat | Käferbohnen | Kernöl € 10,50

RÄUCHERLACHS

Rahmgurke | Dill-Senfsauce | Toastbrot | Butter € 11,50

GEBÄCK PRO STÜCK

€ 1,50

Suppen

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON mit Wurzelgemüse

mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten € 4,20

TAGESCREMESUPPE | TAGESSUPPE

mit Croutons € 3,50

Für den kleinen Hunger

SCHINKEN-KÄSE TOAST mit Ketchup € 5,50

SACHERWÜRSTEL mit Senf, Kren & Semmel € 6,50

PORTION PREISELBEEREN € 1,00

PORTION KETCHUP, MAYONNAISE, SENF, KREN € 0,50

Hauptspeisen

KALBSRAHMGULASCH

Spätzle | Zitronensauerrahm € 16,50

GEKOCHTER TAFELSPITZ

Crèmespinat | Rösterdäpfel | Apfelkren € 14,50

ZWIEBELROSTBRATEN

Speckfisolen | Braterdäpfel | Gurkerlfächer € 18,50

GEBRATENES ZANDERFILET

Speck | Salbei | Kürbispüree | Zucchini € 19,50

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren € 13,50

Vegetarische Hauptspeisen

KÜRBISTASCHERL

Braune Butter | Rucola | Grana Padano € 12,50

SCHWAMMERLSAUCE

Serviettenknödel  € 15,50

BLATTSALAT

€ 3,50

ERDÄPFELSALAT, RAHMGURKENSALAT, PARADEISSALAT

€ 3,90

GEMISCHTER SALAT

€ 4,20

Desserts

BROTPUDDING

Zimtsauce | Traubenragout € 7,50

GEZOGENER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce € 6,50

BLECHKUCHEN

Früchte der Saison | Schlagobers € 3,50

KAISERSCHMARR'N

mit Zwetschkenröster € 9,50

HAUSGEMACHTE TORTEN AUS DER VITRINE

Welcome to our *Raxblick* RESTAURANT

DAILY

from 12⁰⁰ to 9⁰⁰ PM

Starters

MIXED GREEN SALAD	€	9,50
goat cheese marinated pumpkin pumpkin seeds		
FRIED CHICKEN STRIPS	€	10,50
potato salad lamb's lettuce beetle beans pumpkin seed oil		
SMOKED SALMON	€	11,50
cucumber in sour cream dill-mustard sauce toast butter		
PIECE OF BREAD	€	1,50


Soups

BEEF BROTH root vegetables	€	4,20
with liver dumplings, semolina dumplings or Frittaten (sliced pancake)		
CREAM SOUP OF THE DAY	€	3,50

Snacks

TOASTED BREAD WITH HAM & CHEESE with Ketchup	€	5,50
„SACHER“-SAUSAGE with mustard, horseradish & bread	€	6,50
PORTION OF CRANBERRY JAM	€	1,00
PORT. OF KETCHUP, MAYONNAISE, MUSTARD, HORSERADISH	€	0,50

Main Courses

VEAL GOULASH	€	16,50
spaetzle lemon sour cream		
BOILED BEEF	€	14,50
cream spinach roast potatoes apple & horseradish		
RIB EYE WITH ONIONSAUCE	€	18,50
french beans with bacon fried potatoes pickles		
FRIED PIKEPERCH FILLET	€	19,50
bacon sage mashed pumpkin courgette		
VIENNESE PORK SCHNITZEL	€	13,50
potatoes with parsley cranberry jam		
CHANTERELLE SAUCE	€	15,50
with dumplings 		
STUFFED RAVIOLI WITH PUMPKIN	€	10,50
melted brown butter rucola grana padano		
MIXED GREEN SALAD	€	3,50
POTATOE SALAD, CUCUMBER SOUR CREAM SALAD, TOMATOE SALAD	€	3,90
MIXED SALAD	€	4,20

Desserts

BREAD AND BUTTER PUDDING	€	7,50
sauce of cinnamon bunches of grapes - salad		
APPLE STRUDEL	€	6,50
vanilla sauce		
SHEET CAKE	€	3,50
seasonal fruit whipped cream		
KAISERSCHMARREN	€	9,50
braised plums		
HOMEMADE CAKES FROM THE DISPLAY CASE		