



Vår 3-rättersmeny

Menyn varierar efter årstid, fråga servisen.

Vegetariska alternativ finns.

309:-

Förrätter

Brezeln

Varm Österrikisk kringla med smör och senap

Gebackene Champignons mit Tartarosse

Friterade champinjoner med surkål och tartarsås

Kalte Platte nach Art des Hauses 99:-

Charktallrik med ost, pickles och Pumpernickel

Wiener Gulaschsuppe mit Brezel 135:-

Wiener Gulaschsoppa med varm kringla

Huvudrätter

41:- Wurstplatte 194:-

Två sorters tysk korv med surkål och potatissallad

79:- 1/2 Schweinshaxe Tiroler Art mit Beilagen 209:-

Halvt fläsklägg på traditionellt Tyrolskt vis med surkål och semmelknödel

Fatöl

	0,3	0,5	Maß
Säsongens Fatöl	73:-	86:-	163:-
Weltenburger Urtyp Hell	69:-	81:-	153:-
Weltenburger Hefeweizen	69:-	81:-	153:-
Weltenburger Kloster Pils	69:-	81:-	153:-
Weltenburger Anno 1050	69:-	81:-	153:-
Weltenburger Barock Dunkel	69:-	81:-	153:-

Allergisk? Fråga oss om vilka allergener de olika rätterna innehåller!



Rauhrackel

Schnitzlar

Wienerschnitzel

med Weltenburger Dunkelsås
och kapris och persiljesmör

209:-

Jägerschnitzel

med svamp- och baconsås

226:-

Cordon Bleu

Dubbelvikt schnitzel fylld med skinka,
ost och Weltenburger Dunkelsås

229:-

"Alla schnitzlar serveras med surkål, citron
samt ditt val av potatis, du kan välja mellan:
ugnstekt potatis med bacon, pommes frites
eller potatissallad med senapsdressing"

Vegetariskt och Fisk

Gulasch mit Fisch und Meeresfrüchte

Med fisk, skaldjur och musslor

195:-

Vegan Wiener Gulasch mit Sauerkraut

Vegansk gulasch med bönor och svamp
serveras med vegansk majonäs

175:-

Chèvre und Walnusstrudel

Inbakad chèvre med honung och
valnötter serveras med surkål,
ugnstekt potatis och vitlökscrème

195:-



Allergisk?

Fråga oss om vilka
allergener de olika
rätterna innehåller!



Dessert

Pralinen 45:-

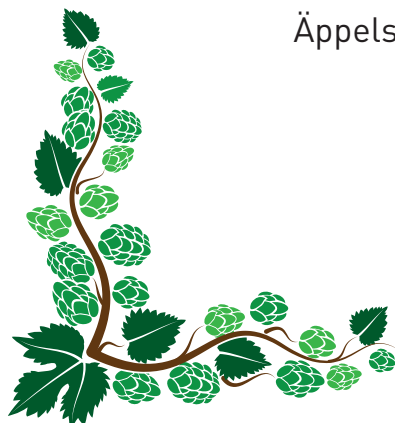
Tre sorters chokladpraliner, fråga gärna om dagens smaker!

Apfelstrudel mit Vanilleeis 83:-

Äppelstrudel med valnötter, russin, vaniljcrème & vaniljglass

Heisse Liebe 79:-

Vaniljglass med varma bär



Rauhrackel

Stora Algatan 5, 223 50 Lund. Tel. 046 14 37 27. www.rauhrackel.se

