



# Rauhrackel







## Snacksmeny / Snackkarte

Minipretzels	35:-	Nötter	39:-
Fläsksvålar	69:-	Brezeln	49:-
Salta chips	39:-	Studentenfutter	55:-
Korv och ost, liten/stor	59:-/99:-		

## Vår 3-rättersmeny / Our 3 Course Menu

3-rättersmenyn består av brezeln, wienerschnitzel, apfelstrudel, vegetariska alternativ finns.

The 3 course menu is Brezeln, Wienerschnitzel, Apfelstrudel, ask us for vegetarian options.

**379:-**

## Förrätter / Starters

<b>Brezeln</b>	<b>49:-</b>	<b>Flammkuchen*</b>	<b>149:-</b>
Varm österrikisk kringla med smör och senap <i>Warm Austrian Pretzel with Butter and Mustard</i>		<i>Utmärkt att dela/perfect to share!</i> Vit tysk pizza med bacon och lök. <i>White German Pizza with Bacon and Onion</i>	
<b>Gebackene Champignons</b>	<b>99:-</b>	*Finns även som vegetariskt alternativ med getost, honung och valnötter. <i>*Also available as vegetarian option with Goat Cheese, Honey and Walnuts</i>	
Friterade champinjoner med vitlökskrème <i>Deep fried Mushrooms with Garlic sauce</i>		<b>Wiener Gulaschsuppe mit Brezel</b>	<b>159:-</b>
<b>Gebratene Speckklösse</b>	<b>109:-</b>	Wiener Gulaschsoppa med varm kringla <i>Wiener Goulash soup with warm Pretzel</i>	
Stekt semmelknödel med bacon och surkål <i>Fried German Dumpling with Bacon</i>			

## Huvudrätter / Main Courses

<b>Wurstplatte</b>	<b>239:-</b>	<b>Geschmorte Rinderwange</b>	<b>269:-</b>
Två sorters tysk korv med surkål och potatissallad <i>Two German Sausages with Sauerkraut and Potato Sallad</i>		Öl- och honungsglaserad oxkind med ugnstekt potatis med bacon, surkål och senapskrème <i>Beer and Honeyglazed Beef Cheek with Fried Potato with Bacon Sauerkraut and Mustard creme</i>	
<b>1/2 Schweinshaxe Tiroler Art mit Beilagen</b>	<b>299:-</b>	<b>Rauhrackels Hausplatte</b>	<b>369:-/pers</b>
1/2 Fläsklägg på traditionellt tyrolskt vis <i>1/2 Pork Knuckle Tirolean Style</i>		De bästa bitarna ur vår meny. För minimum två personer <i>A selection of the the best bits from our menu, ask your waiter for details. Minimum two Persons.</i>	

**Allergisk?** Fråga oss om vilka allergener de olika rätterna innehåller.

**Do you have an allergy?** Ask us about the contents of our dishes.





---

# Rauhrackel

---

## Schnitzlar / Schnitzels Vegetarian and Fish

Schnitzlarna serveras med surkål, citron, ärtor samt ugnstekt potatis med bacon.

*Schnitzels come with Sauerkraut, Lemon, Peas and fried Potato with Bacon.*

**Wienerschnitzel** 259:-

Dunkelsås och persilje- och kaprissemör  
*Beer sauce and Parsley and Caper Butter*

**Jägerschnitzel** 269:-

Svamp- och baconsås  
*Mushroom and Bacon Sauce*

**Cordon Bleu** 269:-

Fyllt med skinka och ost serveras med dunkelsås  
*Filled with Ham and Cheese served with Beer sauce*

**Gulasch mit Fisch und Meeresfrüchte** 249:-

Med fisk, skaldjur och musslor  
*Wienerstyle Goulasch with Fish, Shellfish and Mussels*

**Vegan Wiener Gulasch mit Sauerkraut** 199:-

Vegansk gulasch med bönor och svamp serveras med Vegansk vitlökscrème  
*Vegan Wiener Goulash with mixed Vegetables, served with Vegan Garlic creme*

**Chèvre und Walnusstrudel** 239:-

Chèvrestrudel med honung och valnötter serveras med surkål, ugnstekt potatis och vitlökscrème

*Chèvre Strudel with honey and Walnuts, served with Sauerkraut, Fried Potato and Garlic cream*



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

Do you have an allergy? Ask us about the contents of our dishes.



## Dessert

**Pralinen**  
Tre sorters chokladpraliner  
*3 Chocolate Pralines*

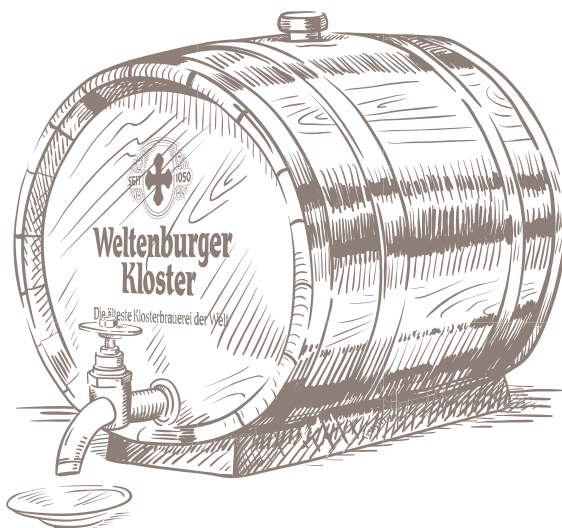
**Heisse Liebe**  
Vaniljglass med varma bär  
*Vanilla ice cream with warm Berries*

**Apfelstrudel mit Vanilleeis**  
Äppelstrudel med valnötter, russin, vaniljcrème & vaniljglass  
*Apple Strudel with Walnuts, Raisins. Vanilla sauce and Vanilla ice cream*

**49:- Kaiserschmarrn 119:-**  
Tyrolsk kejsarpannkaka med russin, äppelmos och vaniljglass

**99:-**  
*Tirolean Emperor Pancake with Raisins, Apple sauce and Vanilla ice cream*

**99:-**  
**Gebackene Camembert 129:-**  
med hjortronsylt och friterad persilja  
*With Cloudberry jam and fried Parsely*



## Fatöl / Draught beer

	0,3	0,5	Maß
Säsongens fatöl	77:-	92:-	171:-
Weltenburger Kloster Pils (Pilsner)	73:-	86:-	161:-
Weltenburger Urtyp Hell (Ljus Lager)	73:-	86:-	161:-
Weltenburger Anno 1050 (Märzen)	73:-	86:-	161:-
Weltenburger Barock Dunkel (Mörk Lager)	73:-	86:-	161:-
Weltenburger Hefeweizen (Veteöl)	73:-	86:-	161:-

Vi har alltid tillfälliga öl på besök. Fråga oss gärna!

## Flasköl / Bottled beer



### Weltenburger 0,5l

Hefe Dunkel	92:-
Kellerbier	92:-
Asambock	115:-

### Bischofshof 0,5l

Radler Naturtrub	85:-
Altvater Bockbier	109:-

### Stiegl 0,5l

Goldbräu	123:-
Weisse	123:-

### Weihenstephaner 0,5l

Helles Original	125:-
Hefe Weissbier	125:-
Weissbier Kristall	125:-
Weissbier Dunkel	125:-
Korbinian	145:-
Vitus	145:-

### Hofbräu 0,5l

Original	121:-
----------	-------

### Lobkowicz 0,5l

Premium Lager	99:-
Knize	99:-
Demon	105:-
Cérny Schwarzes	105:-
Flying Cloud IPA	105:-

### Jopen

Hoppenbier Blond	115:-
North Sea IPA	115:-
Extra Stout	115:-
Adriaan Wit	115:-
Koyt Gruit	119:-
Peachin Sour	119:-

### Æro

Grolle Pils	139:-
Tangøl	139:-
Valnødsøl	139:-
Session IPA	139:-

### Pils

Radeberger Pils	85:-
Bitburger Pils	123:-

### Schwarzbier/Rauchbier

Köstritzer	89:-
Schlenkerla Rauchbier	139:-

### Trappist/Special

Westmalle Dubbel	125:-
La Trappe Witte	125:-

### Fruktöl/Cider

Lindemans Apple	89:-
Lindemans Kriek	92:-
Timmermans Framboise	98:-
Kiviks Cider	89:-

### Glutenfri öl

Bavaria Lager	99:-
Jopen IPA	109:-
Bernard Lager	139:-

## En meter öl / A meter of beer

En meter öl med ett urval av våra fatöl.  
A meter of beer with a selection of our draught beer.

365:-



# Rauhackel

