



Rauhrackel





Snacksmeny / Snackkarte

Minipretzels	39:-	Nötter	45:-
Fläsksvålar	72:-	Brezeln	49:-
Salta chips	39:-	Studentenfutter	55:-
Korv och ost, liten/stor	99:-/149:-		

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

Brezeln	49:-	Flammkuchen*	149:-
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>	
Gebackene Champignons	99:-	*Finns även som vegetariskt alternativ med örtmarinerad svamp <i>*Also available as vegetarian option with herb marinated Mushrooms</i>	
Friterade champinjoner med vitlökskrème <i>Deep fried Mushrooms with Garlic sauce</i>		Wiener Gulaschsuppe mit Brezel	159:-
Gebratene Speckklösse	109:-	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

Wurstplatte	239:-	Geschmorte Rinderwange	269:-
Två sorters tysk korv med potatis- & gurksallad <i>Two German Sausages with Sauerkraut and Potato Sallad</i>		Öl- och honungsglacerad 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>	
1/2 Schweinshaxe Tiroler Art mit Beilagen	299:-	Rauhrackels Hausplatte	379:-/pers
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, örter samt ugnsstekt potatis med bacon.

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

Wienerschnitzel 259:-

Dunkelsås och persilje- och kapris smör
Beer sauce and Parsley and Caper Butter

Jägerschnitzel 269:-

Svamp- och baconsås
Mushroom and Bacon Sauce

Cordon Bleu 269:-

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



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

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

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 vitlökskrème
Vegan Wiener Goulash with mixed Vegetables, served with Vegan Garlic creme

Veganer Bratwurst 239:-

Två veganska bratwurst med potatis- & gurksallad, surkål, senap & örter
Two vegan Bratwurst with potato- & cucumbersalad, sauerkraut, mustard & peas



Dessert

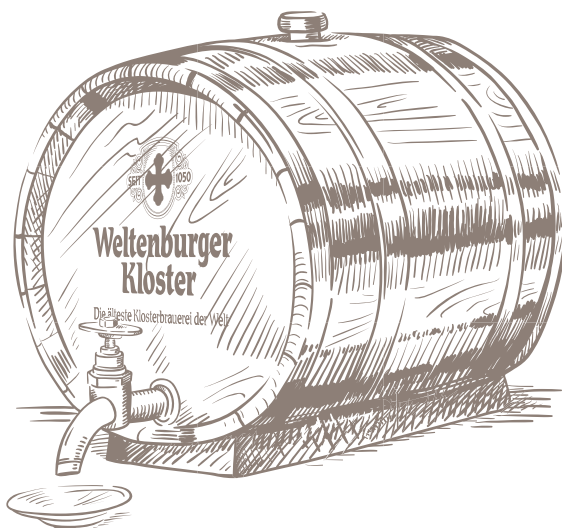
Pralinen 49:-
Tre sorters chokladpraliner
3 Chocolate Pralines

Heisse Liebe 99:-
Vaniljglass med varma bär
Vanilla ice cream with warm Berries

Apfelstrudel mit Vanilleeis 99:-
Äppelstrudel med valnötter, russin, vaniljkrème & vaniljglass
Apple Strudel with Walnuts, Raisins. Vanilla sauce and Vanilla ice cream

Kaiserschmarrn 119:-
Tyrolsk kejsarpannkaka med russin, äppelmos och vaniljglass
Tirolean Emperor Pancake with Raisins, Apple sauce and Vanilla ice cream

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



Fatöl / Draught beer

	0,3	0,5	Maß
Säsongens fatöl	81:-	96:-	179:-
Weltenburger Kloster Pils (Pilsner)	74:-	90:-	169:-
Weltenburger Urtyp Hell (Ljus Lager)	74:-	90:-	169:-
Weltenburger Anno 1050 (Märzen)	74:-	90:-	169:-
Weltenburger Barock Dunkel (Mörk Lager)	74:-	90:-	169:-
Weltenburger Hefeweizen (Veteöl)	74:-	90:-	169:-

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

Flasköl / Bottled beer



Weltenburger 50cl

Hefe Dunkel	97:-
Kellerbier	97:-
Asambock	119:-

Bischofshof 50cl

Radler Natürtrub	85:-
Altvater Bockbier	119:-

Stiegl 50cl

Goldbräu	126:-
Weisse	126:-

Weihenstephaner 50cl

Helles Original	127:-
Hefe Weissbier	127:-
Weissbier Kristall	127:-
Weissbier Dunkel	127:-
Korbinian	147:-
Vitus	147:-

Hofbräu 50cl

Original	123:-
----------	-------

Lobkowicz 50cl

Premium Lager	101:-
Knize	101:-
Demon	107:-
Cérny Schwarzes	107:-
Flying Cloud IPA	107:-

Jopen 33cl

Hoppenbier Blond	116:-
North Sea IPA	116:-
Extra Stout	116:-
Adriaan Wit	116:-
Koyt Gruit	116:-
Peachin Sour	116:-

Æro 50cl

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

Pils

Radeberger Pils, 33cl	85:-
Bitburger Pils, 50cl	119:-

Schwarzbier/Rauchbier

Köstritzer, 33cl	89:-
Schlenkerla Rauchbier	145:-

Trappist/Special

Westmalle Dubbel, 33cl	125:-
La Trappe Witte, 33cl	125:-

Fruktöl/Cider

Lindemans Apple, 25cl	89:-
Timmermans Kriek, 25cl	98:-
Timmermans Framboise, 25cl	98:-
Cider, 33cl	89:-

Glutenfri öl

Bavaria Lager, 50cl	109:-
Jopen IPA, 33cl	109:-
Bernard Lager, 50cl	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.

379:-



Rauhackel

Stora Allgatan 5, 223 50 Lund. Tel. 046 14 37 27. www.rauhackel.se

