

Rabina

STADTHEURIGER
HOFPASSAGE

Caesar Salat

*Knuspriger Römersalat mit hausgemachtem Caesardressing,
Croutons und Grana Padano*

€ 7,00

mit gegrillten Hendlstreifen

€ 14,00

Backhendlsalat

Erdäpfel-Gurke-Käferbohnnensalat

mit gebackenen Hühnerstreifen und Kürbiskernöl

€ 14,00

Vitello Tonnato

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit cremiger Thunfischsauce

€ 14,00

Hausgemachte Presswurst von Duroc Schweinsstelzen

*mit eingelegtem Gemüse, Kürbiskernöl, roter Zwiebel
und Bauernbrot*

€ 14,00

Kräftige Rinderconsommé

mit Gemüse und Frittaten

oder Grießnockerl oder Leberknödel

€ 6,00

Tagessuppe

€ 4,00

Speisen auf 2 Tellern + Aufpreis

€ 2,00

Rabina

STADTHEURIGER

HOFPASSAGE

Knuspriges Duroc Schweinskarreeschnitzel <i>mit Petersilienerdäpfeln, Zitrone und Preiselbeeren</i>	€	20,50
Holzfäller Cordon Bleu vom Schwein <i>mit Petersilienerdäpfeln, Zitrone und Preiselbeeren</i>	€	18,00
Hausgemachte Grammelknödel <i>auf Sauerkraut und gerösteter Zwiebel (Duroc-Schwein-Grammeln)</i>	€	15,00
Hausgemachte Erdäpfelknödel <i>gefüllt mit saftigem Gansfleisch serviert mit Rotkraut</i>	€	17,00
Saftiger Schweinsbraten <i>mit Sauerkraut, Saft und Knödel</i>	€	17,00
Kalbsbutterschnitzel <i>mit Erdäpfelpüree und Zwiebelsauce</i>	€	16,00
Cross gebratenes Zanderfilet <i>mit Gnocchi & Gemüse á la Creme</i>	€	24,00
„Hofpassage“ Bio Linsen-Gemüse-Erdäpfel-Eintopf	€	15,00



Rabina

STADTHEURIGER

HOFPASSAGE

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesauce

€ 6,00

Valrhona Schokoladenmousse

mit marinierten Beeren

€ 6,00

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

€ 6,00

Ab 16:00 Uhr:

Auswahl von Österreichischen Käsen

mit Früchten, Nüssen, Feigensenf und Bauernbrot

€ 15,00

Kalte Brettjause

*mit regionalem Schinken, Wurst mit Kren, Senf,
Peperoni und Bauernbrot*

€ 13,00

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.