



Rauchkuchl

am Sonntag, 15. Dezember 2019 18:00 – 21.00 Uhr

Am offenen Feuer unserer Rauchkuchl werden vor allem frische Zutaten aus der Region mit phantasievollen Kreationen unseres Küchenteams zu einer selbstbewussten und zeitgemäßen regionalen Küche verknüpft. Gerne dürfen Sie als „Topfgucker“ dabei sein und nach Geschmack und Appetit mit nachstehenden Speisen Ihr ganz persönliches **Erlebniskulinarium** zusammenstellen.

Salat vom Buffet
Schinkenspeck-Frischkäseroulade
Salzburger Rauchschulter

Rindssuppe mit Profiterols
Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Gemüsestrudel

gefüllte Kalbsbrust
mit Rosmarinjus dazu Buttergemüse und Röstinchen
Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
Zanderfilet vom Grill
mit Kräutersoße dazu Zitronenrisotto und Kohlsprossen

Apfelräder mit Vanillesoße und Zimtzucker
Topfen-Johannisbeercreme, Früchteplatte,
Vanilleeis, Stracciatellaeis,
Erdbeerschnitte
Landkäse & Bauernbutter von heimischen Höfen der Genussregion

Erlebniskulinarium von der Rauchkuchl zum Komplettpreis € 27,90

Auf Wunsch sind auch Einzelgerichte erhältlich:

Salat vom Buffet oder Suppen € 4,50 / Vorspeisen oder Zwischengericht € 8,90

Hauptspeisen € 17,90 / Dessertvariation vom Buffet € 8,90

Für unser Gedeck inklusive hausgemachten Aufstrichen und Holzofenbrot

sowie frischem Gebirgswasser aus der hauseigenen Bergquelle

verrechnen wir € 2,00 pro Person.

Allergenkennzeichnung:

a-Gluten, **b**-Krebstiere, **c**-Eier, **d**-Fische, **e**-Erdnüsse, **f**-Soja, **g**-Milch,
h-Schalenfrüchte, **l**-Sellerie, **m**-Senf, **n**-Sesam, **o**-Sulfite, **p**-Lupinen, **r**-Weichtiere