



Rauchkuchl

am Dienstag, 22. Mai 2018 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
Tomaten und Mozzarella mit Pesto
Wacholderschinken

Rinderbouillon mit Grießnockerl
Süßerdäpfel-Cremesuppe

Spaghetti
mit Schinkenrahmsauce

Welsfilet
an Knoblauchsauce, dazu Bandnudeln und Spargel-Lauch-Gemüse
Steak von der Pute
an Champignonsauce, dazu Herzoginnenerdäpfel und Butterkohlsprossen
Kalbsgeschnetzeltes
mit Erdäpfelrösti und Buttergemüse

Apfelradl mit heißer Vanillesauce
Heidelbeercreme, Früchteplatte,
Vanilleeis, buntes Partyeis,
Obstkuchen
Landkäse & Bauernbutter von heimischen Höfen der Genussregion

Erlebniskulinarium von der Rauchkuchl zum Komplettpreis € 25,90

Auf Wunsch sind auch Einzelgerichte erhältlich:

Salat vom Buffet oder Suppen € 3,90 / Vorspeisen oder Zwischengericht € 6,90

Hauptspeisen € 17,00 / Dessertvariation vom Buffet € 6,90

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