



# Rauchkuchl

am Freitag, 13. Oktober 2017 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

Rindsfilet Carpaccio mit hausgemachter Marinade  
Karreschinken

hausgemachte Rinderbouillon mit Gemüse-Grießnockerl  
Kürbiscremesuppe

Lungauer Fleischnudeln  
mit Sauerkraut

## Saiblingsfilet

an Safransauce, mit grünen Nudeln und Vichy-Rahmbabykarotten  
Zwiebelrostbraten

an Majoran-Zwiebelsoße, mit Bratkartoffeln und gebackenem Karfiol  
Lammhaxe

an Thymian-Rotweinsauce, mit Serviettenknödel und Speckfisolen

Überraschung vom Apfel mit heißer Amaretto-Vanillesauce  
Schokocreme, Früchteplatte,  
Schokoladeneis, Vanilleis,  
Zimt-Zwetschkenkuchen

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