



# Rauchkuchl

am Montag, 13. August 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

Rinderfilet Carpaccio mit hausgemachter Marinade  
Speckschinken

Rinderbouillon mit Backerbsen und Profiterols  
Zucchinicremesuppe

## Käsespätzle

## Forellenfilet

an Kurkumasoße mit grünen Nudeln und Romanesco Karfiol  
Streak von der Hühnerbrust  
an Salbeisoße mit Erdäpfelspalten und gegrilltem Zucchini  
Schweinspieß  
an Knoblauchsoße mit Erbsenreis und Buttergemüse

Zwetschkenknödel mit Himbeerragout  
Vanillecreme, Früchteplatte,  
Erdbeereis, Schokoladeeis,  
Bananenkuchen

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