



# Rauchkuchl

am Mittwoch, 12. Dezember 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 Mozzarella** mit Pesto  
**Kaiserschinken**

**Rinderbouillon** mit Backerbsen und Profiterols  
**Karotten-Ingwer-Cremesuppe**

**Fleischpalatschinken**  
mit Pilzrahmsauce

**Lachsforellenfilet**  
an Safransauce mit Basmatireis und Karottengemüse  
**Medaillons vom Hofschwein**  
an Kognacsauce mit Erdäpfelkroketten und Romanesco Karfiol  
**Steak von der Pute**  
an Currysauce mit Penne Nudeln und Gemüse nach asiatischer Art

**Topfennockerl** mit heißem Erdbeerragout  
**Kaffeecreme, Früchteplatte,**  
**Haselnusseis, Vanilleeis,**  
**Zimt-Zwetschkuchen**  
**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