



Rauchkuchl

am Montag, 25. September 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
Tomaten-Mozzarella
mit Pesto
Sauna Schinken

hausgemachte Rinderbouillon mit Grießnockerl
Karotten-Fenchelcremesuppe

Hirschravioli
mit leicht Bechamelsoße

St. Petersfischfilet
an Kurkumasoße, mit grünen Nudeln und Butterbrösel-Karfiol
Medallion vom Hofschwein
an Coqnacsoße, mit Röstikartoffeln und Rosenkohl
Hirschgulasch
mit gebratenen Schupfnudeln und Buntgemüse

Apfelstrudel mit heißer Vanillesoße
Früchtecreme, Früchteplatte,
Schokoladeneis, Haselnusseis,
Sauerkirsch Kuchen
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