



# Rauchkuchl

am Montag, 19. Februar 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  
Platte vom kalten Putenbraten  
Landschinken

Rinderbouillon mit Leberknödel  
Erdäpfelcremesuppe

gebackene Tintenfischringe  
mit Soße Tartar

Welsfilet  
Kräutersoße, dazu Gnocchi und Brokkoligemüse  
Zwiebelrostbraten  
mit Rösti und Speckfisolen  
Tafelspitz  
mit Oberskrensoße, dazu Petersilerdäpfel und Buttergemüse

Nougatknödel mit Heidelbeerragout  
Erdbeercreme, Früchteplatte,  
Joghurt-Himbeer-Eis, Pistazieneis,  
Marillenkuchen  
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