



# Rauchkuchl

am Montag, 01. Juni 2020 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

Rindercarpaccio mit marinierten Steinpilzen  
Wacholderschinken

## Rindssuppe mit Grießnockerl

Fenchelcremesuppe mit gebratenen Weißbrotwürfeln

## Zwiebel-Bergkäse-Tarte

## Zartes Steak vom Hofschwein

mit Gemüseschaum und hausgemachten Eierspätzle

## Schnitzerl von der Rinderhüfte

mit Portweinjus, Kroketten und Kohlgemüse

## Saiblingsfilet

mit Mandelbutter, Salbeikartofferl und knackigem Gemüse

## Topfenstrudel mit Marillenragout

Bunte Cremevariation,  
Schoko-Eis, Walnuss-Eis,  
Erdbeerkuchen

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.