



Traditioneller Heringsschmaus

*Genusskulinarium von der Rauchkuchl
Aschermittwoch 2020*

Unsere Getränkeempfehlung für einen schönen Abend

Wastlbräu - das traditionelle, leichte und feinmalzige Hausbier, 0,3 € 3,10

Weingut Erich & Walter Polz (Spielfeld - Südsteiermark)

2018 „Steirischer Spiegel“ – frisch fruchtige und leichter Cuvée aus Riesling und Sauvignon Blanc, Funkelndes Grüngelb, in der Nase florale Aromen mit etwas Holler lebendiger Gaumen durch leichte Säure, saftiger Apfel u. frische Kräuter; 11,5 %Vol. ^(o)
Fl.0,75 - 25,--

Weingut Hillinger (Jois – Neusiedlersee)

2018 „Small Hill White“ - Cuvée leicht aus Welschiesling, Sauvignon Blanc und gelber Muskateller Helles Gelb mit Grünschimmer, in der Nase duftig, fruchtig, Litschi- u. Erdbeernoten etwas floral hinterlegt, feiner Muskattouch, am Gaumen saftige animierende Frucht; 11,5 %Vol. ^(o)
Fl.0,75 - 25,--

Weingut Lagler (Spitz - Wachau)

2018 Riesling Federspiel „Spitzer Setzberg“ - leuchtendes Strohgelb, in der Nase Nektarinen, ätherisch und erfrischen unterlegt mit zarten Feuersteinnoten, am Gaumen zarte Apfel-Marillen-Frucht, fein mineralisch, gut strukturiert, die helle Frucht zieht bis zum langen Nachhall durch 12,5 %Vol. ^(o)
Fl.0,75 - 30,--

Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2018 Weißer Sebastian - Grüner Veltliner, helles Gelbgrün, in der Nase reiches Fruchtbukett, Apfel- und florale Noten, feine Würze, am Gaumen saftig, frisch, mit grünen Veltlinerpfefferl, feine Säurestruktur verleiht dem Wein Frische und Länge, 12,5 %Vol.
Gl. 0,125 - 4,40 / Fl. 0,75 - 24,00

Wastlwirt Selektion (Weingut Salzl - Neusiedlersee)

2018 Roter Sebastian - Cuvée aus Blauer Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot. Tiefdunkles Rubinrot, kräftiges Fruchtbukett mit Minze und Cassisnoten, am Gaumen Schokonuanzen, feine Weichsel- und Himbeeraromen, weiches Tannin, fruchtiger Abgang. 13,5 % Vol. ^(o)
Gl. 0,125 - 4,90 / Fl. 0,75 - 27,00

Hausbrand von der Zwetschke vom „Müllner Bauer“ gebrannt, im Eichfass gereift u. daraus serviert, Gl. 0,02 - 3,50

Traditioneller Heringsschmaus Aschermittwoch 2020

Spezialitäten am kalten Buffet

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate
Räucherlachs, Räuchermakrele, Shrimpscocktail, Lachs gefüllt, Fischpasteten, Oktopus-Salat, blau-gegartter Seesaibling, Krabbensalat-Variation, Heringssalate
Roastbeef Englisch mit Soße Cumberland

Die Erlebniskulinarik an der Rauchkuchl

Safran-Fischsuppe
Würziger Muscheleintopf mit Weißweinsauce
Spaghetti mit Meeresfrüchten und Tomatensauce

Lachsfilet, Zanderfilet und Rotbarschfilet vom Grill
im Ganzen gebratener Steinbutt, frisch gebackene Fischstäbchen
Steak von der Pute, original Wiener Schnitzel

- dazu -

Zitronengrassauce, Sherrysauce, Pfeffersauce
Salbei- und Petersilienerdäpfel, Grillgemüse, Erbsenreis, Pommes Frites,
Cremespinat, buntes Gemüse, glasierte Cocktailtomaten

Zum Abschluss

Apfelstrudel und Topfenstrudel mit warmen Früchteragout
Creme Karamell, Schokomousse, Panna Cotta mit Beeren,
Tiramisu, Vanille- und Marillenkrapfen, gemischtes Eis, Obstvariation
Käse von heimischen Bauern und Landkäsern

Erlebniskulinarium von der Rauchkuchl zum Komplettpreis von 42,00
Für unser Gedeck verrechnen wir 2,00 pro Person.