



# Traditioneller Heringsschmaus

*Genusskulinarium von der Rauchkuchl  
Aschermittwoch 2023*

## *Unsere Getränkeempfehlung*

**Wastlbräu**- das traditionelle, leichte und feinmalzige Hausbier  
Pfiff 0,2 – 3,30 / Seidl 0,3 - 3,90 / Krügerl 0,5 - 4,90

**Wastlwirt Selektion** (Weingut Thaller – Oststeiermark)

**Romantik Edition- Secco.** Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabellatraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren. Pfiffig und finessreich, sowie zu leichten Gerichten geeignet, 11,5 Vol.  
Gl. 0,10 – 5,40 / Fl. 0,70 – 32,00

**Weingut Tement** (Berghausen - Südsteiermark)

**2021 Welschriesling - steirische Klassik** - Strohgelb mit Grünreflexen, zarter Duft nach grünen Früchten im Geschmack würzig frische Apfel-Zitronen Kiwi Komponente, fruchtig frischer Abgang 11,5 %Vol.  
Gl. 0,125 – 5,50 / Fl. 0,75 - 30,00

**Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)**

**2021 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 – 4,90 / Fl. 0,75 - 28,00

**Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)**

**2020 Romantik-Edition-Weiß** - Ein Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Ruländer, fruchtiger Nase nach Äpfeln und Birnen. Am Gaumen vielschichtig, mit einem Hauch an Exotik. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, zarten Hauptgerichten, für herzhaft Stunden. 13 % Vol.  
Gl. 0,125 – 5,30 / Fl. 0,75 – 29,00

**Wastlwirt Selektion (Seewinkelhof-Neusiedlersee)**

**2020 Roter Sebastian** - Cuvée aus Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot. Tiefdunkles Rubinrot, angenehme Kräuternase nach dunklen Waldfrüchten u. saftigen Zwetschken, am Gaumen kräftige Fruchtgenuss, Weicheln, Heidelbeeren Zwetschke, Kräuterbüschel (Thymian, Rosmarin, Schwarztee), unterlegte Extraktsüße, weich, elegant mit tollem Fruchtspiel, mit sanften Tanninen, milder Säure und langer Abgang 13,5 % Vol.  
Gl. 0,125 – 5,30 / Fl. 0,75 – 29,00

**Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller -Oststeiermark)**

**2017/2018 Romantik-Edition-Rot** - Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot und Blaufränkisch - Eine von Dörrobst und reifen Waldbeeren geprägt Nase, mit reifem Tannin und Anklang von Schokonoten. Mit großartigem Finish – bleibt lange am Gaumen. 14 % Vol.  
Gl. 0,125 – 7,10 / Fl. 0,75 – 39,00

## *Spezialitäten am kalten Buffet*

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate,  
dreierlei Heringsalate (mit Dijonsenf, roter Beete oder Curry),  
poschierter Lachs mit Oberskren, Rauchfischfilets von Makrelen und Salm,  
Terrinen und Pasteten von Jakobsmuscheln, Lachs, Garnelen und Saibling,  
Kaisergranaten, geräucherter Gelbflossen-Thunfisch auf dem Hobelschlitten,  
Roastbeef mit pikanter Preiselbeer-Soße

## *Das Genussskularium von der Rauchkuchl*

Flusskrebscremesuppe mit Zitronengras,  
würziger Muscheleintopf im Koriander-Weißweinsud  
Chili-Garnelen auf Knoblauch-Bandnudeln

heimische Filets frisch von unserem Koch zubereitet  
vom Zander, vom Bachsaibling und vom Rotwels,  
Geschnetzeltes vom heimischen Strohschwein,  
Putenschnitzel nach Wiener Art und gebackene Fischstäbchen

- dazu -

Limettensoße und Safransaftl  
Blattspinat, Weißweinrisotto, Petersilienerdäpfel,  
gegrilltes Gemüse, Butterspätzle, Erdäpfelstäbchen

## *Zum Abschluss aus der Dessertecke*

Topfenauflauf mit Aroniabeeren-Ragout,  
Marillenkrapfen, Trüffel-Schokoladencreme, Mangocreme,  
Tiramisu, Pistazien- und Stracciatellaeis, frische Früchte,  
Käse von heimischen Bauern und Landkäsern

Genussskularium von der Rauchkuchl zum Komplettpreis von 59,00