



Traditioneller Heringsschmaus

*Genusskulinarium von der Rauchkuchl
Aschermittwoch 2024*

Unsere Getränkeempfehlung

Wastlbräu- das traditionelle, leichte und feinmalzige Hausbier
Pfiß 0,2 – 3,50 / Seidl 0,3 – 4,30 / Krügerl 0,5 – 5,30

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. Pfißig und finessreich, sowie zu leichten Gerichten geeignet, 11,5 Vol.
Gl. 0,10 – 5,40 / Fl. 0,70 – 35,00

Weingut Tement (Berghausen - Südsteiermark)

2022 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 – 6,00 / Fl. 0,75 – 33,00

Wastlwirt Selektion (Mollands-Kamptal)

2022 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 – 5,20 / Fl. 0,75 - 29,00

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller - Oststeiermark)

2022 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 herzhaftere Stunden. 13 % Vol.
Gl. 0,125 – 5,80 / Fl. 0,75 – 32,00

Wastlwirt Selektion (Seewinkelhof-Neusiedlersee)

2021 Roter Sebastian - Cuvée aus Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot. Tiefdunkles Rubinrot, angenehme Kräuternase nach dunklen Waldfrüchten u. saftigen Zwetschken, am Gaumen kräftige Fruchtgenuss, Weichseln, Heidelbeeren Zwetschke, Kräuterbüschl (Thymian, Rosmarin, Schwarztee), unterlegte Extraktsüße, weich, elegant mit tollem Fruchtspiel, mit sanften Tanninen, milder Säure und langer Abgang 13,5 % Vol.
Gl. 0,125 – 5,80 / Fl. 0,75 – 32,00

Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller -Oststeiermark)

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 – 7,60 / Fl. 0,75 – 42,00

Spezialitäten am kalten Buffet

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

Das Genusskulinarium von der Rauchkuchl

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

heimische Filets frisch von unserem Koch zubereitet
von der Forelle, vom Zander und vom Waller,
Geschnetzeltes vom heimischen Strohschwein,
Putenschnitzel nach Wiener Art

- dazu -

Limettensoße und Safransaftl
Blattspinat, Weißweinrisotto, Petersilerdäpfel,
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

Genusskulinarium von der Rauchkuchl zum Komplettpreis von EUR 59,00