



Rauchkuchl

am Samstag, 09. Oktober 2021 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

Gemüsesulz mit Kürbiskernöl
Salzburger Schinkenspeck

Lungauer Suppentopf mit Gemüse, Nudeln und Fleisch
Gemüsecremesuppe mit Croutons

Grammelknödel
mit Sauerkraut

gebratene Putenmedaillons

mit Wildreis, Paprikakraut und Kräuterjus

Wildragout vom Edelhirsch mit Gemüsefüllung

mit Bröselknödel, Rotkraut und Preiselbeeren

gebratenes Zanderfilet

mit Süßkartoffelpüree, Fenchelragout und Limettenschaum

Topfenstrudel mit Zwetschkenröster

Limetten-Joghurt-Creme

Haselnusseis, Stracciatellaeis

Waldbeermuffins

Bauernbutter & Landkäse aus der Genussregion & von heimischen Höfen

Erlebniskulinarium von der Rauchkuchl zum Komplettpreis € 28,90

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.