



# Rauchkuchl

am Sonntag, 15. März 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

Roastbeef "englisch" mit Soße tartar  
Salzachgoldschinken

Rindssuppe mit Profiteroles  
Bärlauchcremesuppe

Nudeln  
mit Fleischsoße

gekochter Tafelspitz  
mit Kren, Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse  
Schweinsfilet vom Grill  
mit Rosmarinsaftl, Kartoffelpüree und gemischtem Gemüse  
gemischter Fischteller  
mit Zitronenrisotto und Ratatouillegemüse

Topfenstrudel mit Zwetschkenröster  
Rhabarbarmousse, Früchteplatte,  
Joghurteis, Schokoladeneis,  
Marillenkuchen  
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.