



Traditioneller Heringsschmaus

*Genusskulinarium von der Rauchkuchl
Aschermittwoch 2025*

Unsere Weinempfehlung

Schloss Raggendorf (Prottes - Weinviertel)

Chardonnay alkoholfrei - Das frischfruchtige Aroma dieses entalkoholisierten Weißweines vermittelt einen ansprechenden, erfrischenden Charakter. Der feine, fruchtige Geschmack ist ausgewogen durch die belebende Säure und tragende Fruchtsüße. <0,5 Vol.%
Gl. 1/8 - 4,70 / Fl. 0,70 - 26,--

Weingut Tement (Berghausen - Südsteiermark)

2023 Welschriesling Opok - 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. 1/8 - 6,40 / Fl. 0,75 - 35,--



Wastwirt Selektion (Weingut Hagn - Weinviertel)

2023 Sebastian Edition Weiß - Cuvée aus Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling. Reife, saftige Birne in der Nase, zarte Steinfrucht und Zitrusnoten. Anregende Würze mit viel typischen Veltliner-Pfefferl. Schöne Balance von Frucht und Reife, cremige Textur bei anregender Frische. Gute Fülle, frischer gut eingebundener Alkohol, wunderbarer Abgang getragen von Frucht und Frische, 12,5 %Vol.
Gl. 0,125 - 5,30 / Fl. 0,75 - 29,--



Weingut Hagn (Mailberg Weinviertel)

2023 Rotary St. Leonhard weiß - Sauvignon blanc, tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis-Noten, Anklänge von rotem Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend, dichter, eleganter Nachhall, ausgeprägte Fruchtpräsenz, WEINGENUSS für einen guten Zweck: Ein Teilbetrag kommt hilfsbedürftigen Menschen in der Region zugute, 12,5 %Vol.
Gl. 0,125 - 5,80 / Fl. 0,75 - 32,--

Weingut Sonnhof /Jurtschitsch (Langenlois - Kamptal)

2023 Zweigelt Rosé - Der Rosé besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen, zartem Duftspiel mit feinen Frucht nuances von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend! 12,5 %Vol.
Gl. 0,125 - 5,80 / Fl. 0,75 - 32,--



Wastwirt Selektion (Weingut Hahn - Weinviertel)

2023 Sebastian Edition Rot - Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. In der Nase dominieren Weichselaromen, mit harmonischen Cassisnoten von Cabernet Sauvignon und Syrah. Bietet unkomplizierten Trinkspaß. 13,5 %Vol.
Gl. 0,125 - 5,80 / Fl. 0,75 - 32,--

Spezialitäten am kalten Buffet

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate,
dreierlei Heringssalate (mit Dijonsenf, roter Beete und Curry),
pochierter Lachs mit Oberskren, Rauchfischfilets von Makrelen und Salm,
Terrinen und Pasteten von Jakobsmuscheln, Lachs, Garnelen und Saibling,
Rinder-Carpaccio auf Ruccola und Parmesan-Senf-Dressing

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 Bachforelle, vom Gebirgssaibling und vom Wolfsbarsch,
Geschnetzeltes von der Pute in fruchtiger Mango-Curry-Soße
Schweineschnitzel nach Wiener Art

- dazu -

Zitronengrasssoße und Champagnersaftl
Mangold, Safranweinrisotto, Petersilerdäpfel,
gegrilltes Gartengemüse, Butterspätzle, Erdäpfelstäbchen

Zum Abschluss aus der Dessertecke

Nussnudeln auf Weichselragout
Faschingskrapfen mit Marillenfülle, Karamellcreme, Limettencreme,
Sacherschnitte, Haselnuss- und Himbeer-Jogurt-Eis, frische Früchte,
Käse von heimischen Bauern und österreichischen Landkäsern

Genusskulinarium von der Rauchkuchl zum Komplettpreis von EUR 65,00