



**Wir machen Ihr
Essen zu einem
Erlebnis!**



*R*auchkuchl
Catering

www.rauchkuchl-catering.at

WIR MACHEN IHR ESSEN ZU EINEM ERLEBNIS!

Vom Fingerfoodhäppchen bis zum ganzen Kalb am Drehspieß, machen wir für Sie alles möglich!

Ob klassisches Grill-Catering, Burgerparty, Flying-Dinner, Show-Grillen, Grillerlebnis mit Grilltrainern, Buffet am Kunden-Incentive, eine Hochzeit oder die kulinarische Betreuung bei kleinen privaten Feierlichkeiten wie Geburtstagen - wir ermöglichen jedes Erlebnis.

Bei uns wird nichts dem Zufall überlassen, wir betreuen Sie professionell, zuverlässig und zu fairen Preisen. Das gilt für den passenden kulinarischen Rahmen, ebenso wie für die Wahl einer perfekten Location und dem Equipment.

BEI UNS KOMMT NAHEZU ALLES VOM GRILL!





Woher kommt unser Fleisch?

Fleischqualität hat bei uns oberste Priorität!

Wir arbeiten ausschließlich mit bäuerlichen Kleinbetrieben aus unserer Region zusammen, wo die Tiere ganzjährig auf der Weide leben und bei ihrer Herde aufwachsen dürfen.

Die Fütterung der Tiere spielt beim Geschmack eine große Rolle, daher achten wir auch darauf.



UNSERE VORSPEISEN:

Hier finden Sie einen kleinen Auszug unserer Vorspeisen.

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „FETA IM SPECKMANTEL“

Feta umhüllt mit Speck gegrillt

... „ZUCCHINISPIEßE MIT FETA“

*Mit Feta gefüllte Zucchiniastreifen
am Spieß gegrillt*

... „BIERKÄSEDIP MIT TACOS“

*Bierkäsedip mit smoked bacon
Stripes und Tacos*

... „LACHS VON DER HOLZPLANKE“

*Lachs mit frischen Kräutern und
Gewürzen auf der Holzplanke
gegrillt*

... „MOZZARELLA-WEIßBROT-SPIEßE“

*Mozzarella und Weißbrot am
Holzspieß gegrillt*

... „BRUSSCHETTA“

*Ciabattabrot, Olivenöl, Tomaten,
Oliven und frische Kräuter*

... „GORGONZOLA IM BLÄTTERTEIG“

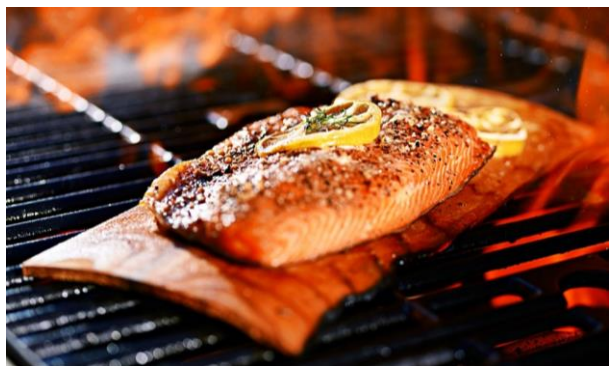
*Gorgonzola ummantelt mit
Blätterteig vom Grill*

... „FETA IM BLÄTTERTEIG“

*Feta ummantelt mit Blätterteig vom
Grill*

... „MOZZARELLA IM BLÄTTERTEIG“

*Mozzarella ummantelt mit
Blätterteig vom Grill*



Je nach Saison können die Speisen variieren.

MEHR VORSPEISEN:

... „HÜHNCHEN-QUESADILLAS“

*Quesadillas gefüllt mit
gegrillten Hühnerstreifen, Käse,
Tomaten und Mais*

... „STEAK-QUESADILLAS“

*Quesadillas gefüllt mit
Steakstreifen, Käse, Tomaten und
Salat*

... „TOMATEN IM SPECKMANTEL“

*Cocktailtomaten im Speckmantel
gegrillt*

... „TOMATEN MIT SCHAFSKÄSE“

*Mit Schafskäse gefüllte Tomaten
vom Grill*

... „ROSMARIN-GEMÜSE-SPIEßE“

*Gemüsespieße mit Rosmarinmarinade
vom Grill*

... „TOMATEN CAPRESE“

*Caprese mit Tomaten, Mozzarella
und Kräutern*

... „MINI STEAK-SANDWICH“

*Hausgemachtes Knoblauchbrot,
Filetsteak, BBQ Sauce und
wahlweise Rucola und Parmesan*



Je nach Saison können die Speisen variieren.

UNSERE SUPPEN:

Hier finden Sie einen kleinen Auszug unserer Suppen.

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „ECHTE RINDSSUPPE“

Mit verschiedenen Einlagen möglich. Beispiele: Fritatten, Kaspressknödel, Nudeln, Grießnockerl, Leberknödel, Schinkenschöberl, Parmesanschöberl, uvm.



... „KÜRBISCREMESUPPE“

Hausgemachte Kürbiscremesuppe; wahlweise auch im Brottopf



... „MARONISCHAUMSUPPE“

Hausgemachte Maronischaumsuppe; wahlweise auch im Brottopf

... „ZWIEBELCREMESUPPE“

Hausgemachte Zwiebelcremesuppe; wahlweise auch im Brottopf

... „KNOBLAUCHSUPPE“

Hausgemachte Knoblauchsuppe; wahlweise auch im Brottopf



... „KARTOFFELSUPPE“

Hausgemachte Kartoffelsuppe; wahlweise auch im Brottopf

... „GULASCHSUPPE“

Hausgemachte Gulaschsuppe; wahlweise auch im Brottopf



Je nach Saison können die Speisen variieren.

KLASSIKER VOM GRILL:

Hier finden Sie einen Auszug unserer Grillklassiker.

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „HOLY TRINITY“

***Pulled Pork;** 16 Stunden im Smoker*

***Beef Brisket;** 12 Stunden in Rauch gegart*

***Spare Ribs;** 3 Stunden geräuchert, 2 Stunden gedämpft, 1 Stunde glaciert*



... „PULLED PORK“

16 Stunden im Smoker

... „BEEF BRISKET“

12 Stunden in Rauch gegart

... „SPARE RIBS“

3 Stunden geräuchert, 2 Stunden gedämpft und 1 Stunde glaciert



... „TOMAHAWK STEAK“

DRY AGED STEAK vom Grill

... „T-BONE STEAK“

DRY AGED STEAK vom Grill

... „PORTERHOUSE STEAK“

DRY AGED STEAK vom GRILL



... „FILETSTEAK“

DRY AGED STEAK vom Grill

... „STEAK-SANDWICH“

Hausgemachtes Knoblauchbrot, Steakstreifen, BBQ Sauce und wahlweise Rucola und Parmesan

... „BACON BOMB“

Faschiertes umhüllt mit Speck, gefüllt mit Käse und Speck



Je nach Saison können die Speisen variieren.

MEHR KLASSIKER VOM GRILL:

... „MOINK BALLS“

Faschierte Bällchen umhüllt mit Speck, gefüllt mit Käse

... „CHILI MOINK BALLS“

Faschierte Bällchen umhüllt mit Speck, gefüllt mit Käse und Chili

... „GEFÜLLTES SCHWEINSFILET“

MEDITERANE ART; mit Tomaten, Feta und Kräutern gefülltes Schweinefilet, am Grill gegart

... „GEFÜLLTES SCHWEINEFILET“

CHILI & CHEES; mit Käse, Chili und Kräutern gefülltes Schweinefilet am Grill gegart

... „BIERHENDL“

Mit Bier verfeinertes Huhn am Grill

... „RÄUCHERFORELLE“

Klassische Räucherforelle aus dem Smoker

... „OFENKARTOFFEL“

Mit verschiedenen Saucen und Toppings

... „BRATWÜRSTEL“

Klassisches Bratwürstel

... „HOT DOG“

Klassischer Hot Dog



Je nach Saison können die Speisen variieren.

BURGER VOM GRILL:

Hier finden Sie einen Auszug unserer Burger vom Grill.

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „CHEESBURGER“

Rindfleisch-Patty mit Cheddar-Käse belegt, mit den klassischen Zutaten garniert

... „COUNTRY BURGER“

Rindfleisch-Patty verfeinert mit Speck und den klassischen Zutaten garniert

... „STEIRA BURGER“

Rindfleisch-Patty mit Emmentaler-Käse belegt, Kernölmayonaise, Speck und den klassischen Zutaten garniert; wahlweise auch mit Spiegelei

... „PULLED PORK BURGER“

Pulled Pork mit Cheddar-Käse belegt, BBQ Sauce und den klassischen Zutaten garniert

... „BACON BURGER“

Rindfleisch-Patty mit Emmentaler-Käse belegt, gegrillte Speckstreifen und karamellisierte Zwiebel

... „BEYOND MEAT BURGER“

Vegetarisches Patty mit Cheddar-Käse belegt, mit den klassischen Zutaten garniert



Je nach Saison können die Speisen variieren.

GANZE „VIECHER“ AM SPIEß:

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „SPANFERKEL“

*Der Klassiker
ab 30 Personen;*



... „KALB AM SPIEß“

*Der echte Hingucker
ab 250 Personen;*



Je nach Saison können die Speisen variieren.

UNSERE BEILAGEN:

Hier finden Sie einen Auszug unserer Beilagen.

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „GRILLGEMÜSE“

Saisonales Gemüse vom Grill



... „BOHNEN IM SPECKMANTEL“

Grüne Bohnen ummantelt mit Speck

... „MAISKOLBEN“

*Maiskolben verfeinert mit
Kräuterbutter*

... „SÜßKARTOFFEL WEDGES“

*Klassische Wedges aus
Süßkartoffeln*



... „KARTOFFELWEDGES“

Klassische Kartoffelwedges

... „KNOBLAUCHBROT“

Hausgemachtes Knoblauchbrot

... „MAC´N CHEESE“

Makkaroni mit Käsesauce



... „BRATKARTOFFEL“

*Klassische Bratkartoffel aus der
großen Grillpfanne*

... „PETERSILIENKARTOFFEL“

Hausgemachtes Knoblauchbrot

... „FETA IM SPECKMANTEL“

Gegrillter Fetakäse im Speckmantel

... „KARTOFFEL-GEMÜSE-SPIEßE“

*Kartoffel und saisonales Gemüse am
Spieß gegrillt*



... „KNOBLAUCH-TOMATEN“

*Tomatenhälften mit Knoblauch
gewürzt*

Je nach Saison können die Speisen variieren.

UNSERE SALATE:

Hier finden Sie einen Auszug unserer Salate.

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „KLASSISCHER KARTOFFELSALAT“

Klassischer Kartoffelsalat mit Zwiebel, abgemacht mit Öl und Essig

... „KARTOFFELSALAT“

Kartoffelsalat mit Zwiebel, abgemacht mit hausgemachter Mayonnaise

... „COLE SLAW“

Klassischer Cole Slaw mit Weißkraut und Karotten

... „KÄFERBOHNENSALAT“

Klassischer Käferbohnenalat mit Zwiebel, abgemacht mit Kernöl

... „TOMATENSALAT“

Klassischer Tomatensalat, abgemacht mit Öl und Essig

... „SALAT MIT FETA“

Grüner Salat, Feta, Cocktailtomaten und Zwiebel, mit Öl und Essig

... „GURKENSALAT MIT KARTOFFEL“

Klassischer Gurkensalat mit Kartoffeln und Speckwürfel, Öl und Essig

... „KRAUTSALAT“

Klassischer Krautsalat mit Weißkraut, Öl und Essig



Je nach Saison können die Speisen variieren.

UNSERE SAUCEN:

Hier finden Sie einen Auszug unserer Saucen.

Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr Genusserlebnis.

... „ORIGINAL BBQ SAUCE“

Klassische, süße BBQ Sauce

... „BLACK BEER BBQ SAUCE“

Geheimes Rezept mit Schwarzbier

... „CHERRY CHIPOTLE BBQ“

*Kirschen, Ketchup, Olivenöl,
Zwiebel und ein paar Geheimnisse
(scharf)*

... „SOURCREME SAUCE“

Klassische Sourcremesauce

... „COCKTAILSAUCE“

*Klassische Cocktailsauce mit
Tomaten und Mayonnaise*

... „KNOBLAUCHSAUCE“

*Klassische Sauerrahmsauce mit
Knoblauch*

... „ONION CHILI SAUCE“

Zwiebel, scharfe Chili, Olivenöl

... „SPECKSAUCE“

*Klassische Sauerrahmsauce mit
Speck und Zwiebel*



Je nach Saison können die Speisen variieren.

UNSERE DESSERTS VOM GRILL:

*Hier finden Sie einen Auszug unserer Desserts frisch vom Grill.
Gerne planen wir mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Wunsch Ihr
Genusserlebnis.*

... „SCHOKO- (RUM) -BANANEN“

*Schokobananen vom Grill mit
Erdbeeren garniert*



... „GEGRILLTER SCHOKOKUCHEN“

*Schokokuchen vom Grill mit
flüssigem Kern*

... „SCHOKOKUCHEN ORANGE“

Schokokuchen aus der Orangenschale



... „GEGRILLTE WASSERMELONE“

*Gegrillte Wassermelone mit
Limetten-Minz-Zucker*

... „KARAMELISIERTE ERDBEEREN“

*Mit Orangenlikör karamellisierte
Erdbeeren mit Vanilleeis*



... „CHEESCAKE VOM GRILL“

Klassischer Cheesecake vom Grill

... „PFANNKUCHEN VOM GRILL“

*Klassische Pfannkuchen mit
Toppings nach Wahl*

... „APFELSTRUDEL VOM GRILL“

Klassischer Apfelstrudel vom Grill

... „ERDBEER-MARSHMALLOW-SPIEßE“

*Spießchen mit Erdbeeren und
Marshmallows vom Grill*



Je nach Saison können die Speisen variieren.