



**Wir machen Essen
zum Erlebnis!**



*R*rauchkuchl
Catering

www.rauchkuchl-catering.at

FRISCH, REGIONAL & SAU GUAD

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

Ob klassisches Grill-Catering, deine Hochzeit, Firmenfeier, DIY-Catering, Burgerparty, Flying-Dinner, Show-Grillen, Streetfood, exklusive Gourmet-Events oder die kulinarische Begleitung bei kleinen privaten Feierlichkeiten - wir ermöglichen jeden Genuss.

Vom T-Bone-Steak aus dem eigenen Dry Ager bis zum veganen Leckerbissen erfüllen wir nahezu jeden Wunsch.

Wir überlassen nichts dem Zufall, denn wir betreuen dich professionell, zuverlässig und zu fairen Preisen. Das gilt für den passenden kulinarischen Rahmen, ebenso wie für die Wahl von Equipment, Geschirr, Zubehör und Getränken.





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.



VORSPEISEN/FINGERFOOD:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Vorspeisen.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... „STEAK SANDWICH“

mit Parmesan, Rucola und BBQ-Sauce

... „ZUCCHINISPIEßE MIT FETA“

mit Feta gefüllte Zucchinistreifen am Spieß gegrillt

... „STEAK-SPIEßCHEN“

mit Cocktailtomaten am Spieß gegrillt

... „MOZARELLA-TOMATEN-SPIEßE“

Spieße auf Weißbrot mit Pesto

... „QUESADILLAS MIT HÜHNCHEN“

Quesadilla mit hausgemachtem Tomaten-Paprika-Kräuter-Ragout, Hühnerfleisch und viel Käse

... „QUESADILLAS MIT STEAK“

Quesadilla mit hausgemachtem Tomaten-Paprika-Kräuter-Ragout, Steakstreifen und viel Käse

... „MINI PULLED PORK WRAP“

Wrap gefüllt mit gesmoktem Pulled Pork und Cole Slaw

... „BRUSCHETTA“

gegrilltes Weißbrot mit Olivenöl, Tomatenwürfeln und Pesto

... „MOZZARELLA-BACON-BITES“

Mozzarella umhüllt mit Speck am Grill zubereitet



Je nach Saison können die Speisen variieren.

MEHR VORSPEISEN/FINGERFOOD:

... „FETA IM SPECKMANTEL“

Feta umhüllt mit Speck gegrillt

... „DATTELN IM SPECKMANTEL“

Datteln umhüllt mit Speck gegrillt

... „FLANK-STEAK TACOS“

Taco gefüllt mit feinsten Flank-Steak-Streifen, Chimichurri und Salsa

... „TOMATEN MIT SCHAFSKÄSE“

Mit Schafskäse gefüllte Tomaten vom Grill

... „ROSMARIN-GEMÜSE-SPIEßE“

Gemüsespieße mit Rosmarinmarinade vom Grill

... „GARNELENSPIEßE“

mit Paprika und Knoblauch gegrillt

... „CHEESEBURGER MEATBALLS“

Rinderpatty, Cheddar, Salatblatt, Cocktailtomate, Gurkerl auf Weißbrotscheibe

... UND VIELES MEHR



Je nach Saison können die Speisen variieren.

SUPPEN/GULASCH:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Suppen/Gulasch.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... „ECHTE RINDSSUPPE“

Mit verschiedenen Einlagen möglich.

... „GEMÜSESUPPE“

Hausgemachte Gemüsesuppe; auf Wunsch im Brottopf



... „KLASSISCHES GULASCH“

Hausgemachtes klassisches Rindsgulasch - perfekt als Mitternachtssnack

... „KÜRBISGULASCH“

Hausgemachtes Kürbisgulasch - perfekt als Mitternachtssnack



... „KARTOFFELGULASCH“

Hausgemachtes Kartoffelgulasch - perfekt als Mitternachtssnack

... „FIAKERGULASCH“

Hausgemachtes Fiakergulasch - perfekt als Mitternachtssnack

Jedes Gulasch auch im Kessel möglich!



Je nach Saison können die Speisen variieren.

KLASSIKER VOM GRILL:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Klassiker.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein 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

... „AMERICAN BBQ RIBS“

*3 Stunden geräuchert, 2 Stunden
gedämpft und 1 Stunde glaciert*



... „BEEF RIBS“

Gesmokte Rinderrippen

... „LAMMKRONE“

Herzhafte Lammkrone gegrillt

... „BACON BOMB“

*Faschiertes umhüllt mit Speck,
gefüllt mit Käse und Speck*



... „PICANHA“

*Tafelspitz-Steak auf
brasilianischer Art*

... „SCHWEINSBRATEN“

*Klassischer Schweinsbraten vom
Grill*



... UND VIELES MEHR

Je nach Saison können die Speisen variieren.

STEAK:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Steaks.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... „FILETSTEAK 250g“

... „RUMPSTEAK 250g“

... „TOMAHAWK-STEAK 250g“

... „PORTERHOUSE-STEAK 250g“

... „FLANKSTEAK 250g“

... FÜR DEN BESONDEREN
GESCHMACK KÖNNEN ALLE STEAKS
„DRY AGED“ GENOSSEN WERDEN.



Je nach Saison können die Speisen variieren.

BURGER / QUESADILLAS:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Burger und Quesadillas. Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... „CHEESBURGER“

Rindfleisch-Patty mit hausgemachter Grillsauce, doppelt Cheddar, Salat, Gurkerl und Tomatenscheibe im Sesam-Bun

... „RAUCHKUCHL BURGER“

Rindfleisch-Patty verfeinert mit hausgemachter Grillsauce, Salat, Cheddar, Tomatenscheibe, karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce im Sesam-Bun

... „STEIRER BURGER“

Rindfleisch-Patty mit hausgemachter Grillsauce, Salat, Cheddar, Speck, Tomatenscheibe, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl-Mayo im Sesam-Bun

... „PULLED PORK BURGER“

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

... „VEGGIE BURGER“

Mit Portobellopilzen

... „QUESADILLA MIT HUHN“

Quesadilla mit hausgemachtem Tomaten-Paprika-Kräuter-Ragout, Hühnerfleisch und viel Käse

... „QUESADILLA MIT STEAK“

Quesadilla mit hausgemachtem Tomaten-Paprika-Kräuter-Ragout, Steakstreifen und viel Käse

... „QUESADILLA VEGGIE/VEGAN“

Quesadilla mit hausgemachtem Tomaten-Paprika-Kräuter-Ragout und viel Käse (vegan möglich)



Je nach Saison können die Speisen variieren.

FISCH:

*Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Fischspezialitäten.
Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein
Genusserlebnis.*

... „LACHSFILET“

*Heißgeräuchertes Lachsfilet im
Kräutermantel*

... „RÄUCHERFORELLE“

Geräucherte Forelle

... „GEGRILLTE FORELLE“

Gegrillte Forelle

... „FORELLENFILET GEGÄUCHERT“

Forellenfilet geräuchert

... „FORELLENFILET GEGRILLT“

Forellenfilet gegrillt

... UND VIELES MEHR



Je nach Saison können die Speisen variieren.

WÜRSTE & HOT DOGS:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Würste und Hot Dogs. Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

ALLE UNSERE WÜRSTE SIND HAUSGEMACHT:

... „BRATWURST VOM SCHWEIN“

... „KÄSEKRAINER VOM SCHWEIN“

... „KRAINER VOM WILD“

... „KÄSEKRAINER VOM WILD“

... „HOT DOG KLASSISCH“

Frankfurter, Bratwurst oder Käsekrainer, mit hausgemachtem Tomaten-Ragout und Salatstreifen

... „WILDER HOT DOG“

Krainer oder Käsekrainer vom Wild, mit hausgemachtem Tomaten-Ragout und Salatstreifen



Je nach Saison können die Speisen variieren.

GANZE „VIECHER“ AM SPIEß:

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... „SPANFERKEL“

Der Klassiker

ab 20 bis ca. 100 Personen;



... „KALB AM SPIEß“

Der echte Hingucker

ab 80 bis ca. 300 Personen;



Je nach Saison können die Speisen variieren.

BEILAGEN:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Beilagen.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein 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 Kartoffel Wedges

... „KNOBLAUCHBROT“

Hausgemachtes Knoblauchbrot

... „STEAK FRIES“

Klassische Steak Fries (Pommes)

... „BRATKARTOFFEL“

*Klassische Bratkartoffel aus der
großen Grillpfanne*

... „HASSELBACK KARTOFFEL“

Eingeschnittener Grillkartoffel

... „ROTKRAUT ODER SAUERKRAUT“

Ganz klassisch

... UND VIELES MEHR



Je nach Saison können die Speisen variieren.

SALATE :

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Salate.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... „KLASSISCHER KARTOFFELSALAT“

Klassischer Kartoffelsalat mit Zwiebel, abgemacht mit Öl und Essig



... „KRAUTSALAT“

Klassischer Krautsalat mit Kernöl (oder Olivenöl)

... „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

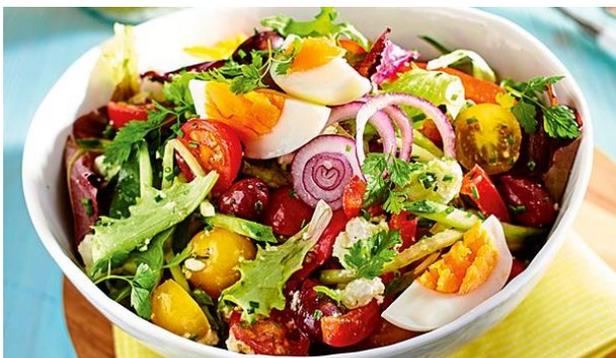


... „GRIECHISCHER SALAT“

Klassischer griechischer Salat

... „GURKENSALAT“

Mit Rahm und Paprika



Je nach Saison können die Speisen variieren.

SAUCEN:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Saucen.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... **„ORIGINAL BBQ SAUCE“**

Klassische, süße BBQ Sauce

... **„WHISKEY BBQ SAUCE“**

Geheimes Rezept mit Whiskey

... **„CHILLI BBQ SAUCE“**

Klassische, scharfe BBQ Sauce

... **„SOUSCREME SAUCE“**

Klassische Sour Creme Sauce

... **„KERNÖL-MAYO“**

Klassische Kernöl-Mayo

... **„KRÄUTER-RAHM-SAUCE“**

Rahmsauce mit frischen Kräutern

... **„KNOBLAUCHSAUCE“**

Klassische Sauerrahmsauce mit Knoblauch

... **„SPECKSAUCE“**

Klassische Sauerrahmsauce mit Speck und Zwiebel



Je nach Saison können die Speisen variieren.

DESSERTS VOM GRILL:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Desserts.

Gerne planen wir mit dir gemeinsam und nach deinen Wünschen dein Genusserlebnis.

... „SCHOKO- (RUM) -BANANEN“

Schokobananen vom Grill mit Erdbeeren garniert

... „KARAMELISIERTE ERDBEEREN“

Mit Orangenlikör karamellierte Erdbeeren mit Vanilleeis

... „KARAMELISIERTE ÄPFEL“

Mit Orangenlikör karamellierte Erdbeeren mit Vanilleeis

... „PFANNKUCHEN VOM GRILL“

Klassische Pfannkuchen mit Toppings nach Wahl

... „HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL“

Klassischer Apfelstrudel

... „HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL“

Klassischer Topfenstrudel



Je nach Saison können die Speisen variieren.