



Rauchkuchl Catering & Streetfood

ON TOUR

DA ROLLT WAS AN!

Die besten Partys finden bekanntlich in der Küche statt. Ein Grund mehr, die Küche auf dein Event zu bringen.

Egal ob auf Märkten, dem Firmengelände, zu Hause im Garten oder vor dem Standesamt. Mit unserem Foodtruck bieten wir dir ein flexibles Catering mit Showeffekt bei "Auf-die-Hand-Köstlichkeiten" für deine Gäste.



WOHER KOMMT UNSER FLEISCH?

Fleischqualität hat bei
uns oberste Priorität!

Wir arbeiten mit
bäuerlichen
Kleinbetrieben aus
unserer Region zusammen,



WIR MACHEN ESSEN ZUM ERLEBNIS!

Mit all unserer
Leidenschaft und all
unserem Engagement
machen wir deine Feier
unvergesslich!

Wenn es um wahre
Gaumenfreuden geht,
sind wir da!
Mit allem, was das Herz
und vor allem der Bauch
begehrt:
saftiger Burger?
leckere Wraps?
köstliche Ribs?
leckeres Gemüse?

BURGER

Cheese-Smashburger

mit 2x 70g feinsten, steirischen Rinderpatties, hausgemachter Burgersauce, Salat, Tomaten, doppelt Cheddar und BBQ-Sauce A,G,M,N

Rauchkuchl-Smashburger

mit 2x 70g feinsten, steirischen Rinderpatties, hausgemachter Burgersauce, Salat, Tomaten, Cheddar, Bauchspeck, karamelierten Zwiebeln und BBQ-Sauce A,G,M,N

Beef Burger

mit 180g feinstem, steirischen Rinderpattie, hausgemachter Burgersauce, Salat, Tomaten, Cheddar, Bauchspeck, karamelierten Zwiebeln und BBQ-Sauce A,G,M,N

Steirer Burger

mit 180g feinstem, steirischen Rinderpattie, hausgemachter Burgersauce, Salat, Tomaten, Emmentaler, Bauchspeck, Röstzwiebeln und Kernöl-Mayo A,G,M,N



Pulled-Pork Burger

vom steirischen Freilandschwein, 16 Stunden gesmoked; mit Salat, Tomatenscheibe, Cheddar, Cole Slaw und BBQ-Sauce A,G,M,N

Pulled-Chicken Burger

vom steirischen Huhn, 3 Stunden gesmoked; mit hausgemachter Sour Creme, Salat, Tomatenscheibe, Cheddar und BBQ-Sauce A,G,M,N

Rösti Burger

mit Kartoffelpuffer-Pattie, hausgemachter Sour Creme, Salat, Tomatenscheibe, Cheddar, BBQ-Sauce (vegan möglich) A,G,M,N

Kürbis Burger

mit Kürbis-Kartoffelpattie, hausgemachter Sour Creme, Salat, Tomatenscheibe und Cheddar (vegan möglich) A,G,M,N

QUESADILLAS

Hühner Quesadilla

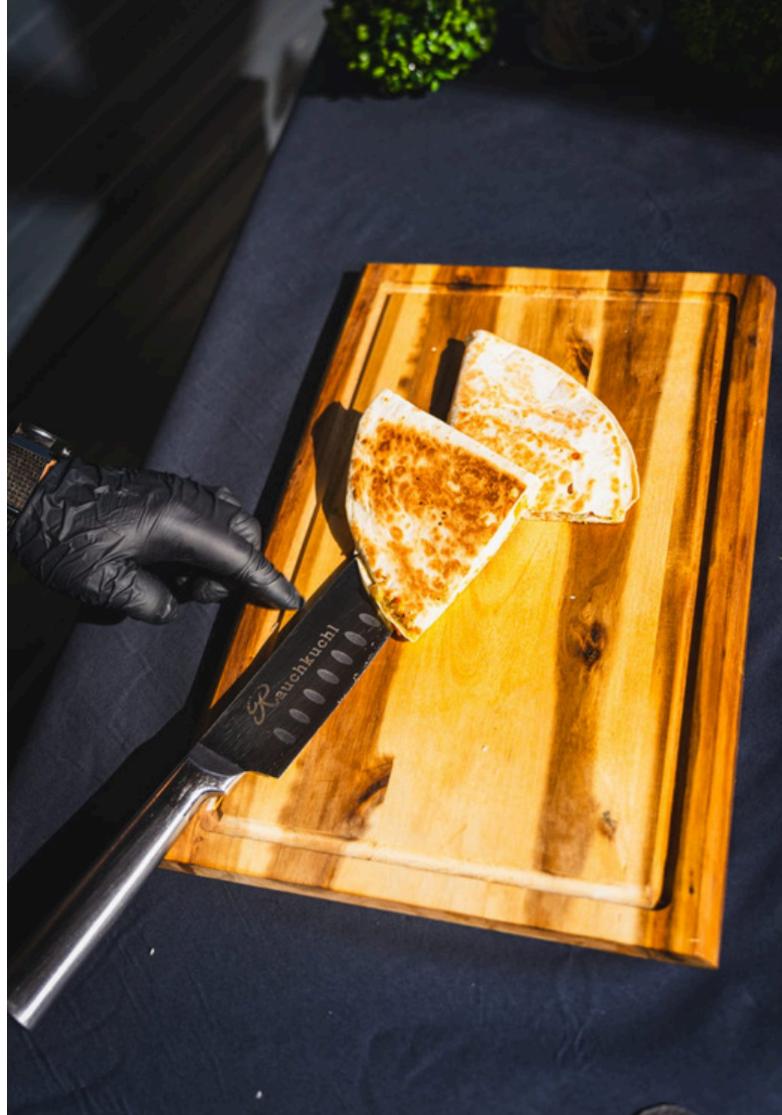
gefüllt mit steirischem Hühnerfleisch, Saisongemüse und Mozzarella A,G

Steak Quesadilla

gefüllt mit Hüftsteakstreifen vom steirischen Weiderind (Murbodner), Saisongemüse und Mozzarella A,G

Veggie Quesadilla

gefüllt mit Saisongemüse und Mozzarella (vegan möglich)  A,G



WRAPS

Beef Wrap

gefüllt mit feinstem, steirischem Rinderfaschieren, Salat, Mais, Bohnen, Zwiebel, Tomaten und geriebenem Käse A,G,L,M

Pulled Pork Wrap

gefüllt mit Pulled Pork vom steirischen Freilandschwein, 16 Stunden gesmoked; Cole Slaw, Salat, Tomaten, geriebenem Käse und BBQ-Sauce A,C,G,L,M

Philly Cheesesteak Wrap

gefüllt mit feinsten Hüftsteakstreifen vom steirischen Weiderind (Murbodner), gegrilltem Paprika, Zwiebel und geriebenen Cheddar A,G

Veggie Wrap

gefüllt mit Salat, Mais, Bohnen, Zwiebel, Tomaten, geriebenem Käse, Petersilie und Kräuter-Rahm-Sauce (vegan möglich)  A,G

GESMOKED & GEGRILLT

Pulled Pork

vom steirischen Freilandschwein, 16 Stunden gesmoked M

American Style BBQ Ribs

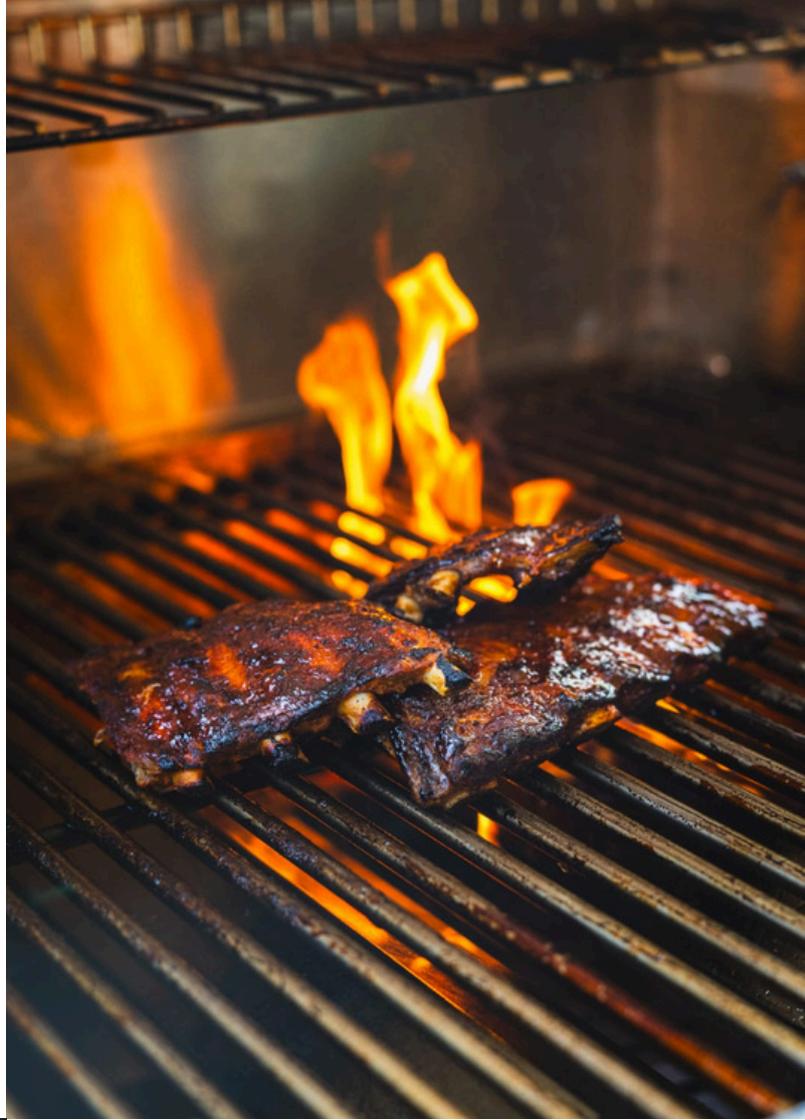
vom steirischen Freilandschwein, 6 Stunden gesmoked M

Limetten-Hähnchen-Spieße

vom steirischen Huhn

Hüftsteak-Spieße

vom steirischen Weiderind (Murbodner)



KLASSIKER

Kotelette

vom steirischen Freilandschwein

- auch im Semmerl (A)

Wild-Leberkäse

vom steirischen Wild

- auch im Semmerl (A)

Bratwurst

hausgemacht; vom steirischen Freilandschwein

Käsekrainer

hausgemacht; vom steirischen Freilandschwein

G

Wild-Käsekrainer

hausgemacht; vom steirischen Wild

G

Schweinsbraten

vom steirischen Freilandschwein, wie bei Oma

- auch im Semmerl

ZUM LÖFFELN

Chili con carne

vom steirischen Weiderind (Murbodner)

L,M

Chili sin carne

(vegan möglich)

L,M,

Rindsgulasch

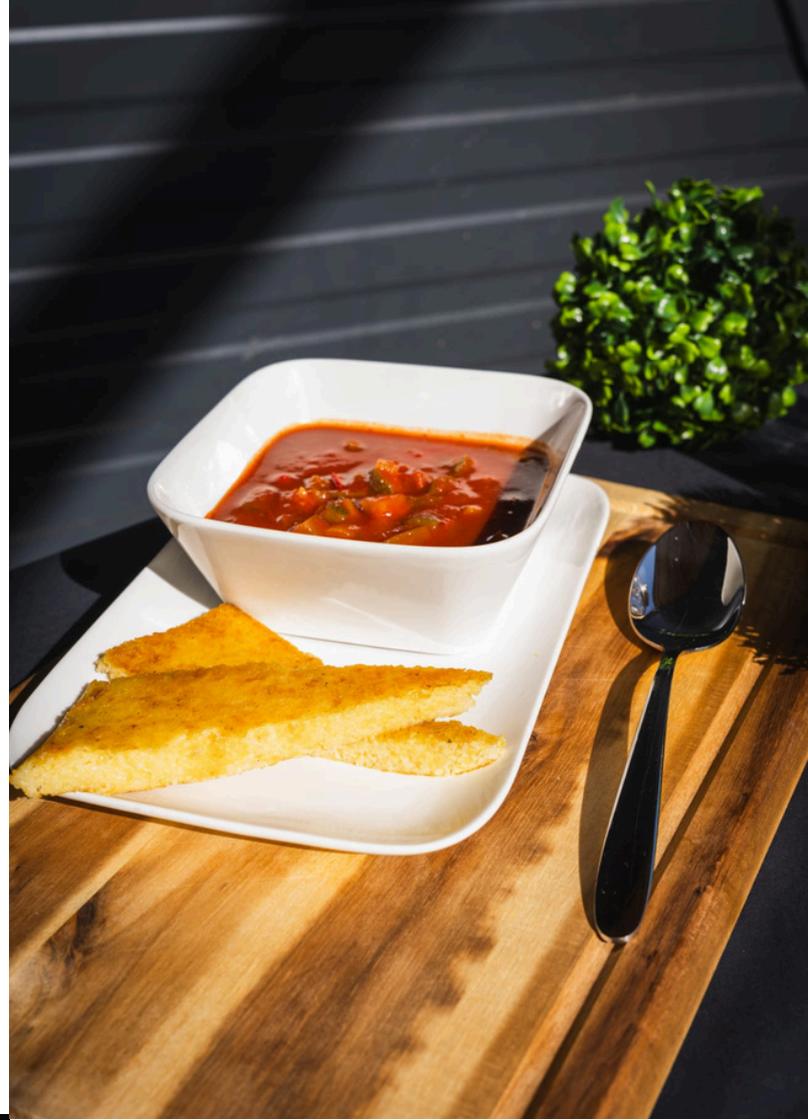
vom steirischen Weiderind (Murbodner)

L,M,O

Kartoffelgulasch

(vegan möglich)

L,M,



BEILAGEN

Pommes frites

Kartoffelscheiben

Süßkartoffel-Pommes

Kartoffelwedges

verschiedene Salate
nach Lust und Laune

**FÜR WEITERE
GERICHTE
FRAG EINFACH AN!**





RAUCHKUCHL OG

8075 Hart bei Graz

Dein Ansprechpartner:

Philipp Gesslbauer

0664 / 54 50 811

ON TOUR

