



**Wir machen Essen
zum Erlebnis!**



rauchkuchl
Catering & Streetfood

www.rauchkuchl.at

FRISCH, REGIONAL & SAU GUAD

Vom Fingerfood-Häppchen bis zum ganzen Ochsen am Drehspeiß machen wir alles möglich!

Ob klassisches Grill-Catering, **Hochzeit, Firmenfeier, Flying-Dinner, Show-Grillen**, Streetfood, **exklusive Steakverkostung**, DIY-Catering, klassisches **American BBQ** oder die kulinarische Begleitung bei kleinen privaten Feierlichkeiten –
wir ermöglichen jeden Genuss.

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

Wir betreuen dich professionell, zuverlässig und kompetent.
Das gilt für den passenden kulinarischen Rahmen, sowie 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
(A,G,C,M)

... „STEAK-SPIEßCHEN“

mit Cocktailtomaten; am Spieß
gegrillt
(M,A,C)

... „ROAST BEEF SANDWICH“

mit Senf und roten Zwiebeln
(M)

... „TOMATEN-MOZZARELLA-SPIEßE“

mit Basilikum, Olivenöl und Pesto
auf Tramezzini
(A,C,F,G)

... „MINI PULLED PORK WRAP“

Wrap gefüllt mit 6 Std. gesmoktem
Pulled Pork und Cole Slaw
(A,C,M,G,F)

... „BRUSCHETTA“

gegrilltes Weißbrot mit Olivenöl,
Tomatenwürfeln und Pesto
(A,C)

... „MOZZARELLA-BACON-BITES“

Mozzarella umhüllt mit Speck am
Grill zubereitet
(G)

... „MOINKBALLS“

Faschierte Bällchen aus Rind- und
Schweinefleisch
(G)

... „CHILI-CHEESE MOINK BALLS“

Faschierte Bällchen aus Rind- und
Schweinefleisch, gefüllt mit Chili
und Käse
(G)



Je nach Saison können die Speisen variieren.

MEHR VORSPEISEN/FINGERFOOD:

... „FETA IM SPECKMANTEL“

Feta umhüllt mit Speck, gegrillt
(G)

... „DATTELN IM SPECKMANTEL“

Datteln umhüllt mit Speck, gegrillt

... „FLANK-STEAK TACOS“

*Taco gefüllt mit feinsten Flank-
Steak-Streifen, Chimichurri und Salsa*
(A)

... „GEFÜLLTE TOMATE“

*mit Schafskäse gefüllte Tomate vom
Grill*
(G)

... „GEFÜLLTE JALAPENOS/HABANEROS“

*mit Schafskäse gefüllte Jalapenos
und/oder Habaneros vom Grill*
(G)

... „GARNELENSPIEBCHEN“

*mit Paprika, durch Knoblauchöl
gezogen; gegrillt*
(B)

... UND VIELES MEHR



Je nach Saison können die Speisen variieren.

SUPPEN:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Suppen.

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

... „ECHTE RINDSSUPPE“

*hausgemacht mit Frittaten,
Grießnockerl oder Kaspressknödel
(L)*

... „GEMÜSESUPPE“

*hausgemachte Gemüsesuppe
(L)*

... „HÜHNERSUPPE“

*hausgemachte Hühnersuppe
(L)*

... „KNOBLAUCHCREMESUPPE“

*hausgemachte Knoblauchcremesuppe
(L,G)*

... „GEMÜSECREMESUPPE“

*hausgemachte Gemüsecremesuppe
(L,G)*

... UND VIELES MEHR



Je nach Saison können die Speisen variieren.

SCHÖPFGERICHTE:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Schöpfgerichte.

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

(Schöpfgerichte sind auch perfekt als Mitternachtssnack)

... „KLASSISCHES GULASCH“

*hausgemachtes klassisches
Rindsgulasch (o)*

... „KARTOFFELGULASCH“

hausgemachtes Kartoffelgulasch (o)

... „HIRSCHGULASCH“

*hausgemachtes Hirschgulasch
(o)*

... „CHILI CON CARNE“

*hausgemachtes Chili con Carne
(o)*

... „CHILI SIN CARNE“

*hausgemachtes Chili sin Carne;
vegetarisch (auch vegan möglich)
(o)*

... „LAMMCURRY“

*hausgemachtes Lammcurry
(o)*

... „GEMÜSECURRY“

*hausgemachtes Gemüsecurry;
vegetarisch (auch vegan möglich)
(o)*

... UND VIELES MEHR



*Jedes Schöpfgericht 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.

... „PULLED PORK“

*16 Stunden gesmoked
(M)*

... „BEEF BRISKET“

12 Stunden in Rauch gegart

... „AMERICAN BBQ RIBS“

*aus dem Smoker; 3 Stunden
geräuchert, 2 Stunden gedämpft und
eine Stunde glaciert
(M)*

... „STEIRISCHE RIPPERL“

*1,5 Stunden gegrillt und danach 1,5
Stunden gedämpft
(M)*

... „BEEF RIBS“

*gesmoke Rinderrippen
(M)*

... „PICANHA MIT CHIMICHURRI“

*Tafelspitz-Steak auf brasilianischer
Art*

... „SCHWEINSBRATEN“

klassischer Schweinsbraten vom Grill

... „FLANKSTEAK-LOLLIE“

*Flanksteak gerollt und nach
Geheimrezept gefüllt*

... 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“

... „RUMPSTEAK“

... „TOMAHAWK-STEAK“

... „PORTERHOUSE-STEAK“

... „FLANKSTEAK“

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



*Unsere Steaks stammen hauptsächlich vom steirischen Weiderind (Murbodner) und da diese nicht immer gleich wachsen, haben die jeweiligen Stücke unterschiedliche Größen. Unsere Steaks werden alle per Handarbeit geschnitten und können daher vom gewünschten Gewicht geringfügig abweichen. Aus diesem Grund verrechnen wir die Steaks nach ihrem tatsächlichen Gewicht.



Je nach Saison können die Speisen variieren.

BURGER:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Burger.

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

... „**RAUCHKUCHL BURGER**“

180g feinstes Rindfleisch, verfeinert mit hausgemachter Burgersauce, Salat, Cheddar, Tomatenscheibe, karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce im Sesam-Bun

(A,C,G,N,M)



... „**STEIRER BURGER**“

180g feinstes Rindfleisch mit hausgemachter Burgersauce, Salat, Cheddar, Speck, Tomatenscheibe, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl-Mayo im Sesam-Bun

(A,C,G,N,M)



... „**PULLED PORK BURGER**“

16 Std. gesmoktes Pulled Pork, Cheddar, BBQ Sauce und den klassischen Zutaten garniert

(A,C,G,N,M)



... „**HIRSCHBURGER**“

180g feinstes Hirschfleisch mit hausgemachter Burgersauce, Salat, Cheddar, Tomatenscheibe, karamellisierten Zwiebeln und BBQ-Sauce im Sesam-Bun

(A,C,G,N,M)

... „**KÜRBISBURGER**“

Kürbis-Kartoffel-Patty mit hausgemachter Burgersauce, Cheddar, Salat und Tomatenscheibe im Sesam-Bun

(A,C,G,N,M)

... UND VIELES MEHR

Je nach Saison können die Speisen variieren.

QUESADILLAS:

Hier findest du einen kleinen Auszug unserer Quesadillas.

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

... „QUESADILLA MIT HUHN“

*Quesadilla gefüllt mit
Saisongemüse, Hühnerfleisch und
Mozzarella*

(A)

... „QUESADILLA MIT PULLED PORK“

*Quesadilla mit 16 Std. gesmoktem
Pulled Pork, Mozzarella und BBQ-
Sauce*

(A)

... „QUESADILLA MIT BEEF“

*Quesadilla mit bestem
Rinderfaschiertem, Bohnen, Mais,
Zwiebeln und Mozzarella*

(A)

... „QUESADILLA VEGGIE“

*Quesadilla mit Saisongemüse und
Mozzarella (vegan möglich)*

(A)

... UND VIELES MEHR



Je nach Saison können die Speisen variieren.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE:

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

... „CALAMARI GEGRILLT“

gegrillte Calamari

(D,R)

... „LACHSFILET“

*heißgeräuchertes Lachsfilet im
Kräutermantel*

(D)



... „LACHS AUF DER HOLZPLANKE“

Lachs auf dem Holzbrett gegrillt

(D)



... „RÄUCHERFORELLE“

geräucherte Forelle im Ganzen

(D)

... „GEGRILLTE FORELLE“

gegrillte Forelle im Ganzen

(D)



... „FORELLENFILET GEGÄUCHERT“

Forellenfilet geräuchert

(D)

... „FORELLENFILET GEGRILLT“

Forellenfilet gegrillt

(D)

... 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“ (G,M)

... „KÄSEKRAINER VOM SCHWEIN“ (G,M)

... „KRAINER VOM WILD“ (G,M)

... „KÄSEKRAINER VOM WILD“ (G,M)

... „HOT DOG KLASSISCH“

*Frankfurter, Bratwurst oder
Käsekrainer, mit hausgemachtem
Tomaten-Ragout und Salatstreifen*
(A)

... „WILDER HOT DOG“

*Krainer oder Käsekrainer vom Wild,
mit hausgemachtem Tomaten-Ragout
und Salatstreifen*
(A)



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 DREHSPIEß“

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

(G)



... „BRATKARTOFFEL“

Klassische Bratkartoffel aus der großen Grillpfanne

(G)

... „KNOBLAUCHBROT“

Hausgemachtes Knoblauchbrot

(A,C,G)



... „BOHNEN IM SPECKMANTEL“

grüne Bohnen ummantelt mit Speck

... „SÜSSKARTOFFEL WEDGES“

Klassische Wedges aus Süßkartoffeln

... „KARTOFFELWEDGES“

Klassische Kartoffel Wedges



... „STEAK FRIES“

Klassische Steak Fries (Pommes)

... 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 Olivenöl
(oder Kernöl)*

(M)



... „KRAUTSALAT“

*klassischer Krautsalat mit
Olivenöl*

... „COLE SLAW“

*amerikanischer Krautsalat mit
Weißkraut, Karotten und Mayonaisse
(C,G,M,F)*



... „KÄFERBOHNENSALAT“

*klassischer Käferbohnenalat mit
Zwiebel und Kernöl*

... „TOMATENSALAT“

*klassischer Tomatensalat, mit
Zwiebel und Olivenöl*

... „MEXIKANISCHER BOHNENSALAT“

*mit Kidneybohnen, weißen Bohnen,
Paprika, Mais und Zwiebel mit
Olivenöl*

(G)



... „RAHM-GURKENSALAT“

*klassisch mit Sauerrahm und
Paprika*

(G)



... UND VIELES MEHR

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

(M)

... „WHISKEY BBQ SAUCE“

geheimes Rezept mit Whiskey

(M)

... „HONEY BBQ SAUCE“

klassische, süßere Honig-BBQ Sauce

(M)

... „SOURCREME SAUCE“

klassische Sour Creme Sauce

(G,C,M)

... „KERNÖL-MAYO“

klassische Kernöl-Mayo

(C)

... „KRÄUTER-RAHM-SAUC“

Rahmsauce mit frischen Kräutern

(G)

... „KNOBLAUCHSAUCE“

klassische Sauerrahmsauce mit Knoblauch

(G)

... „GRIECHISCHER FETA-DIP“

mit Feta, griechischem Joghurt, Frischkäse, Zitrone und Kräuter

(G)

... UND VIELES MEHR



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“

flambierte Schokobananen vom Grill

(G) Kann Spuren von Nüssen enthalten



... „KARAMELISIERTE ERDBEEREN“

mit Orangenlikör karamellisierte Erdbeeren mit Vanilleeis

(G)

... „KARAMELISIERTE ÄPFEL“

mit Orangenlikör karamellisierte Äpfel mit Vanilleeis

(G)



... „PFANNKUCHEN VOM GRILL“

klassische Pfannkuchen mit Toppings nach Wahl

(G,C,A)

... „HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL“

klassischer Apfelstrudel

(G,C,A)

... „HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL“

klassischer Topfenstrudel

(G,C,A)



... „HAUSGEMACHTE FRUCHTSCHNITTE“

mit saisonalen Früchten

(G,C,A)

... „DESSERT IM GLAS“

Verschiedene Dessertvariationen im Glas

(G,C,A)



... UND VIELES MEHR

Je nach Saison können die Speisen variieren.