

Die Rauchkuchl im Center Court



**Wir – Dani, Stefan und Uwe –
vereinen drei unterschiedliche Wege, aber eine gemeinsame Leidenschaft:
ehrliche Küche, hochwertige Produkte und echte Gastfreundschaft.**

Dani,

bringt ihre Erfahrung aus der Sterne-Gastronomie ein und steht für feine Aromen, gutes Handwerk und bewusst gelebte Küche.

Stefan,

gelernter Landwirt, sorgt für höchste Qualität vom Ursprung bis zum Teller - durch die persönliche Zusammenarbeit mit unseren landwirtschaftlichen Partnerbetrieben, wissen wir wo's herkommt und wissen, dass die Qualität stimmt.

Uwe,

rundet das Team als Gastgeber aus Leidenschaft ab. Mit Organisationstalent, internationalem Blick und viel Herz sorgt er dafür, dass sich unsere Gäste bei jedem Besuch wohl fühlen.

Gemeinsam möchten wir einen Ort schaffen, an dem Qualität, Handwerk und Herzlichkeit im Mittelpunkt stehen – und freuen uns, diese Leidenschaft und Bodenständigkeit mit euch zu teilen.

Suppen

Rindsuppe L,A,C,G

mit Fritatten, Backerbsen oder Schöberl

Gemüsesuppe A,C,G,L

mit Fritatten, Backerbsen oder Schöberl

Hauptgerichte

Wiener mit Pommes A,C

vom Schwein

Cordon Bleu mit Pommes A,C,G

vom Schwein

Kinderwiener mit Pommes A,C

vom Schwein

Salat mit Hühnerstreifen

paniert A,B,G,M

Haustoast A,C,G,N

Schwarzbrot mit Schinken, Käse, Zwiebel
und Spiegelei, Ketchup/Mayo

Unsere hausgemachten

Schöpfgerichte

Steirischer Linseneintopf

mit Gebäck* L,M

Gulasch vom Rind ○

vom steirischen Weiderind, mit Gebäck*

Gulasch vom Büffel ○

vom italienischen Büffel, mit Gebäck*

Gulasch vom Wild ○

vom steirischen Wild, mit Gebäck*

Chili con Carne

vom steirischen Weiderind, mit Gebäck*

Chili sin Carne

vegan, mit Gebäck*

Beilagen

Petersilerdäpfel

Bratkartoffeln

Pommes Frites

Grillgemüse

Reis

Salate

gemischter Salat A,B,G,M

grüner Salat

Erdäpfelsalat M

DEN GANZEN TAG:

Snacks

für Zwischendurch

Knoblauchstangerl

A,G,C,H,N,F

Laugenbreze

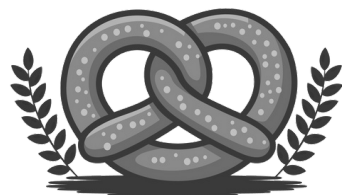
A,G,N,F

Pinsa

A,G,F,D,M,L

Toast

mit Schinken, Käse und Ketchup/Mayo
A,G,F



***Allergene Gebäck:**

Semmel (A,G,H,N,F), Brot (A,G,H,N,F),
Körnereck (A,G,H,N,F), Brötchen (je nach Wahl)

Unsere Spezialitäten im Februar

Freitag 18:00 - 21:30

Samstag 12:00 - 14:00 / 18:00 - 21:30

Sonntag 12:00 - 14:00

Für größere Gruppen gerne nach Anfrage

LOW and SLOW

American Style BBQ Ribs M

vom steirischen Freilandschwein, 6 Stunden gesmoked, 400g

Pulled-Pork Burger A,G,M,N,O,C

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

CHICKEN

Texas Style Chicken Wings A,G,M

vom österreichischen Hendl; würzig mit leichter Schärfe, mit Dips

Pulled-Chicken Burger A,G,M,N,C

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

BEEF

Rauchkuchl Burger A,G,M,N

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

Rauchkuchl-Smashburger A,G,M,N

mit 2x 70g feinsten, steirischen Rinderpatties, hausgemachter Burgersauce, Salat, Tomaten, Cheddar und BBQ-Sauce

VEGGIE

Veggie - Burger A,G,M,N



feinster, hausgemachter Kidneybohnenpattie, hausgemachte Burgersauce, Tomatenscheibe, Cheddar, Salat und BBQ-Sauce. **AUCH VEGAN MÖGLICH!**

Getränke

SÄFTE

Fruchtsäfte 0,2

Mango / Marille / Multi

Rauch Eistee 0,33

Zitrone / Pfirsich

Limonaden 0,33

Cola / Cola Zero / Kräuter / Orange / Apfel

Soda 0,3/0,5

Red Bull 0,25

BIER

BIER VOM FASS:

Puntigamer vom Fass 0,3

Puntigamer vom Fass 0,5

Baumgartner vom Fass 0,3

Baumgartner vom Fass 0,5

BIER AUS DER FLASCHE:

Puntigamer Flasche 0,3

Puntigamer Flasche 0,5

Augustiner Flasche 0,5

Teggermseer Hell Flasche 0,5

Weihenstephan Flasche 0,5

ALKOHOLFREIE BIERE:

Weihenstephan 0,5

Gösser Naturgold 0,5

Allergene aller Biere: A

KAFFEE

Verlängerter

Espresso

Ristretto

Cappuccino G

Cafe Latte G

Tee (Früchte/Kräuter)

Tee mit Schuss

Heiße Schokolade G

Rumumba (mit Rum) G

Heiße Schokolade mit Rum

ROTWEIN

Zweigelt Grand Reserve Pugl

Commander Keringer

Big John Scheiblhofer

Aviator Keringer

Blaifränkisch Umathum

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc Pugl

Gelber Muskateller Pugl

SPRITZIG

Weißer Spritzer

Muskateller Spritzer

Prosecco Bosco di Gica

Aperol Spritz mit Wein

Aperol Spritz mit Prosecco

Hugo mit Prosecco

Allergene aller Weine: O

ALLERGENINFORMATION:

zur Getränke- und Speisekarten-Legende

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen!

- A - Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H - Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R - Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

