

# K

## Kucher's Genuss- und Weinwelt

### HÜTTENZAUBER IN KUCHER'S WEINWIRTSCHAFT! SO SCHMECKEN DIE BERGE - IHRE URIGE WINTER-ALM ...

#### APERITIF EMPFEHLUNG

##### **Kucher's selbstgemachter Hüttencocktail**

mit Riesling Sekt aufgefüllt

Glas **6,00**

alkoholfrei

Glas **5,50**

##### **2016 Mülheimer Sonnenlay Riesling Sekt Brut**

*Weingut Bauer, Mülheim/Mosel*

Glas 0,1 l **6,50**

#### TRINKEMPFEHLUNG AUS UNSERER HÜTTENAKTION

**Almdudler** – Österreichische Alpenkräuter Limonade 3,50

#### VORSPEISEN

**Vogelersalat in Berberitzen Vinaigrette** mit frischen Granatapfel Kernen, Datteln und Brot Chips **10,90**

... dazu Ziegenfrischkäse Crumble **13,90**

... dazu Bauerngans Terrine **16,50**

... dazu Kradenbacher Räucherforelle **15,50**

**Bayrischer Obazda** auf Laugen Crosstinis mit weißem Radisalat **10,50**

**Kärntener Bulgur - Caesar Salad** mit gebratenen Riesengarnelen und Malzbier Topfen **16,90**

„**Allgäuer Original**“: Saurer Maultaschensalat mit Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Rauke und süßem Senf - Schmand **14,90**

#### SUPPEN

**Klare Consommé** mit Leberknödel, Schmelzzwiebeln und frisch gehobeltem Kren **8,50**

**Gersti-Rahmsuppe** mit gekochtem Tafelspitz und Gemüseeinlage **9,50**

## VEGANES HAUPTGERICHT

**Schwammerl Risotto** mit altem Balsamico, gepufftem Quinoa und frittierter Rauke **15,90**

## VEGETARISCHES HAUPTGERICHT

**Feine Allgäuer Käsespatzn** mit Zwiebelschmelze und buntem Wintersalat **16,90**

## FISCH HAUPTGÄNGE

**Gebratenes Skrei Filet** auf Millirahmsauerkraut mit Speckstippe und Petersilienkartoffeln **28,90**

**Zanderfilet** mit Tiroler Käse Sauce auf Blattspinat dazu Bandnudeln **31,00**

## FLEISCH HAUPTGÄNGE

**Filetteller „Alpengipfeler Art“: Schweinefilet Medaillons** mit Schwammerl-Rahmsauce, Grünkohl und gebratenen Servietten Knödel **25,50**

**Rinderfilet vom Alm-Ochsen** auf Kürbisgemüse mit weißer Trüffelsauce und Kürbis Ravioli **37,00**

... **zusätzlich** mit gehobeltem frischen schwarzen Trüffel, plus **15,00**

**Cordon Bleu** vom Landschwein mit Bergkäse und Alpenschinken gefüllt, dazu „Caesar Salad“ und Kartoffel Wedges **27,50**

**Geschmorte Lammhax'n** in eigener Jus mit 2erlei Blumenkohl und bayrischem Weißkraut Salat **26,90**

**Bergsteiger Essen: Saurer Nieren-Gulasch** mit handgemachten Spätzle und Vogerlsalat **18,90**

„**FLORIAN'S WINTER BURGER**“ Tranchen vom Weidegockel mit Feldsalat, Rote Bete, Essiggurken, rote Zwiebeln und Kren Schmand im Burger Brötchen, dazu knusprige Süßkartoffel Fritten **15,90**

## DESSERT

**Wachauer Marillenknödel mit Haselnussschmelze**, süßem Schmand und Haselnuss Eis **13,90**

**Kucher's feiner Kaiserschmarrn:** Frisch mit Mandeln und Rosinen gebacken, dazu hausgemachtes Apfelkompott und Vanille Soße **10,50**

**Sorbet Variation:** 3 verschiedene Nockerl mit frischem Obstsalat **11,00**

**Topfen Mousse** mit Grand Marnier Blutorange, Orangen Sauce und Haferflocken-Krokant **11,90**

*Schon satt aber noch Lust auf einen süßen Abschluss?*

**„Café Gourmand“ – Der Klassiker aus Frankreich**

Ein Espresso mit 3 feinen Mini-Desserts **9,50**

**Eisbecher „Steirer Nachtisch“:**

Cremiges Vanille Eis mit karamellisierten Kürbiskernen, Schlagobers und Steirer Kürbiskernöl **9,50**

## KUCHER'S DESSERT WEIN EMPFEHLUNG

**2017 Köwericher Laurentiuslay Riesling Auslese „Alte Reben“**

*Weingut Daniel Anker, Köwerich*

Glas 0,1 l | **7,00**

**2018 Nieder-Flörsheimer Frauenberg, Albalonga Auslese**

*Weingut Arno Göhring, Flörsheim-Dalsheim*

Glas 0,1 l | **9,50**

## KAFFEEKLATSCH

**Danach eine Tasse Kaffee, Espresso, Café Crème oder Cappuccino von unserer eigenen KUCHER'S KAFFEEMISCHUNG MAGMA**

**Kaffee Shooter**

Espresso mit 2 cl Eierlikör und Milchschaum **5,50**

**Café Affogato**

Espresso mit Vanilleeis **4,20**

**Oder einen Digestif aus unserem reichhaltigen Sortiment?**

Unsere besondere Empfehlung: Haselnuss Geist, verschiedene EIFEL Schnäpse oder unsere große Auswahl an Jahrgangs Raritäten! Wirklich eine Versuchung wert!

Sehr verehrter Gast,

in unseren Gerichten können Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein!

Selbst bei sorgfältigster Produktion von Speisen können wir Spuren weiterer Allergene nicht ausschließen!

Wenn Sie Allergiker sind und Auskünfte haben möchten, so lassen Sie es uns wissen!