

Feine Verführung



Essen ist Leidenschaft. Mit Leib und Seele. Einfach schmeckt besonders. Mit Produkten von hier, wo auch unsere Wurzeln sind. Verfeinert mit der Prise Exklusivität. Aber immer ehrlich und bodenständig.

Probieren Sie einfach. Wir laden Sie zur Verkostung unserer hausgemachten Spezialitäten, die es so nur im Rehlegg gibt, ein. Natürlich auch zum Mitnehmen, als Geschenk. Und für die Lust am Genießen.

Wo & wann? Sie können täglich entweder um 13 Uhr oder um 17 Uhr Ihren ganz persönlichen Verkostungstermin an unserer Hotelbar ausmachen. Ihre Anmeldungen nimmt unser Restaurant-Servicepersonal gerne entgegen.



Alles selbst geräuchert

Ein saftiges Bauernbrot, Bergbutter und dazu ein Stück Speck, so aromatisch und fein, dass er auf der Zunge zergeht. Beim Räuchern legen wir im Rehlegg selbst Hand an, auf ganz traditionelle Weise und in unserer eigenen Räucherammer. Dafür verwenden wir nur Fleisch, das fast ausschließlich aus der Region stammt, oft sogar direkt vom Nachbarhof. Eine Qualität, die man schmeckt.



Dabei kombinieren wir moderne Zubereitungsmethoden mit alten, überlieferten Rezepten. So wird unser Bauernspeck vom Demeter-Schwein nur mit Steinsalz, Pökelsalz, Wacholder und Lorbeer sowie Pfeffer und Knoblauch gewürzt und haltbar gemacht.

Die magere Pastrami aus Rindfleisch ist sehr gesund und schmackhaft mit vielen Kräutern und einer wunderbar würzig rauchigen Note.

Unsere Schwarzen Alpenscheine sind viel draußen, an der frischen Bergluft. Den Sommer verbringen sie sogar auf der Alm. Ihr Fleisch ist stärker marmoriert, reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren und vollmundig im Geschmack. Eine Delikatesse sind der rohe Coppa Schinken und der Lardo Speck.



Genießen Sie unsere verschiedenen Köstlichkeiten, Wammerl, Rohwurst, Salami usw., je nach saisonaler Verfügbarkeit. Und dazu darf ein Rehlegger Rehbock-Bier natürlich nicht fehlen.

Verkostung inklusive Bauernbrot und einem Glas Rehbock-Bier.

14,90€ / Person