



Unser Betrieb ist Mitglied der Vereinigung- Alpenkulinarik

Dies bedeutet, dass wir versuchen, die kulturellen Traditionen unserer Region über den Gaumen erlebbar zu machen. Daher arbeitet unser Betrieb mit den einzigartigen, in der alpinen Kulturlandschaft hervorgebrachten Produkten und lokal typischen Gerichten. Lassen Sie sich verwöhnen und überzeugen von der Qualität unserer heimischen Produzenten und der Natürlichkeit der Gerichte, die wir für Sie im Einklang der Jahreszeiten daraus entwickeln. Gemeinsam mit den Landwirten tragen wir zum Erhalt der Wertschöpfung in unserer Region bei und leisten so einen wichtigen Beitrag, die oberbayerische Kulturlandschaft zu erhalten.

Alpen-Kulinarik ist ein Gemeinschaftsprojekt des Tourismusverbandes München-Oberbayern e.V. mit der Universität und Fachhochschule Salzburg. Ziel ist es, dass Sie als Gast eine authentische, regionale Küche genießen können. Der Gasthof „Rehwinkl“ ist von den beteiligten Projektpartnern anhand der Alpen-Kulinarik Kriterien geprüft worden. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Die Produkte der Gerichte in dieser Karte stammen von:
Gemüse - Michi's Gemüse/Biohof Lecker - Kirchanschöring
Molkereiprodukte-Molkerei Berchtesgadener Land - Piding
Fische von Fischzucht Alpenland in Karlstein
Eier-Eva+Michael Hofhammer/Teisendorf
Rehfleisch vom Jäger Pfnür aus Ramsau
Die Kräuter für diese Speisekarte stammen alle aus unserem Garten oder werden von uns im Wald gesammelt
Mehl und Getreideprodukte von Chiemgaukorn/Trostberg
Unsere Äpfel kommen von den Obstbäumen aus unseren Garten.

Die mit dem Alpen-Kulinarik Logo markierten Gerichte und Getränke auf unserer Speisekarte entsprechen diesen Kriterien.