



## Pfifferlingswochen im Gasthof Rehwinkl

### Aperitivempfehlung:

*Gin Tonic (vom Grassl Bergbrenner Gin) Eu 7,00*

### Suppen/Salate:

*Marinierte Pfifferlinge mit Schnippelbohnsensalat und hausgemachtem Topfenbrot Eu 9,80*

*Altbayrische Schwammerlsuppe mit Crôutons Eu 4,20*

### Hauptspeisen:

*Hausgemachte Tagiatelle in Pfifferlingsrahm mit gemischtem Salat Eu 13,50*

*Hausgemachtes Rösti mit gerösteten Speckpfifferlingen, mit Salat garniert Eu 11,00*

*Pfifferlingsrostbraten (R-Lende) mit Kartoffel und gemischtem Salat Eu 16,80*

### Zum Nachtisch empfehlen wir:

*Hausgemachter Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleis gefüllt Eu 5,20*

### Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

*2013er Gelber Muskat Ottonel, Weingut Velich, Burgenland*

*1/8 Ltr. Eu 3,00*

*1/4 Ltr. Eu 6,00*