

Aschermittwoch den 14.02.2018

Fischessen im Gasthof „Rehwinkl“

Unsere Aperitivempfehlung:


Bellini (Prosecco mit Pfirsichmark) Eu 4,50

Vorspeisen und Suppen:

Gschmackige gebratene Garnelen auf
Ciabattatoast mit Salat garniert Eu 9,50

Ungarische Fischsuppe  Eu 5,10


Für Kenner:


Original Ramsauer umigschitte Kasnocken (mit Beieikas) 
-einmal anders- (rass) mit brauner Butter und Blattsalat Eu 9,70

Fischgerichte:

Gebratenes „ramsauer Lachsforellenfilet“ auf 
Schwarzwurzelcurry mit Basmatireis Eu 15,80

Gebackenes Seelachsfilet im Fastenbiermantel, auf
Kartoffel-Gurkensalat, mit Schnittlauchsauerrahm Eu 10,60

Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce, Kartoffel 
und gemischtem Salat Eu 15,50

Frische Forelle aus dem Bassin, gebraten oder blau mit 
Salzkartoffel und gemischtem Salat 100g Eu 4,20

Dessert

Crème Brûlée mit eingemachten Gewürzorange Eu 5,20

Weinempfehlung:

2016er Steirischer Schilcher (rosé), Blauer Wildbacher
Qualitätswein b.A., trocken, leicht, Beerenaromen

Weingut Markus Klug, Stainz/Weststeiermark

1/8 Ltr. Euro 3,00

1/4 Ltr. Euro 6,00

Alle markierten Gerichte entsprechen den Vorgaben der Alpenkulinarik, also

stammen vorrangig aus der Region! 