

Aschermittwoch den 06.03.2019

Fischessen im Gasthof „Rehwinkl“

Unsere Aperitivemfehlung:


Kir Cassis (Prosecco mit schwarzen Johannisbeersirup) Eu 3,90

Vorspeisen und Suppen:

Mediteraner Salat mit gebackenen Garnelen und Tomatenbrot Eu 9,20

Hausgemachte mediterrane Muschelsuppe Eu 4,90

Für Kenner:


Original Ramsauer umigschitte Kasnocken (mit Beieikas) 
-einmal anders- (rass) mit brauner Butter und Blattsalat Eu 9,80

Fischgerichte:

Gebratenes Doradenfilet mit Lauchhaube, auf Limettenrisotto mit Curry-Limonengrassauce und gemischtem Salat Eu16,20

Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Schnittlauchsauerrahm Eu10,80

Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce, Kartoffel und winterlichen Gemüse Eu15,80

Frische Forelle gebraten „Müllerin“ mit 
Salzkartoffel und gem. Salat 100g Eu 4,30

Dessert

Hausgemachte Creme brûlée mit eingemachten Orangen Eu 5,60

Alle markierten Gerichte entsprechen den Vorgaben der Alpenkulinarik, also stammen

vorangig aus der Region! 