

Aschermittwoch den 26.02.2020

Fischessen im Gasthof „Rehwinkl“

Unsere Aperitivemfehlung:


Glaserl Heidelbeersecco (Stadler) Eu 3,90

Vorspeisen und Suppen:

Mediteraner Fischsalat (Rotbarbe-Dorado-Wolfsbarsch)
aus dem Fischernetz mit Salatgarnitur und Brot Eu 10,50

Kleine französische Fischsuppe nach Art Bouillabaisse
Mit Sauce Rouille und gerösteten Weißbrot
Vorspeise Eu 5,20
Hauptgang Eu 9,50

Für Kenner:


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

Fischgerichte:

Gebratene Wolfbarschfilets auf Antipastirisotto
mit Basilikumpesto und gemischtem Salat Eu 16,20

Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Schnittlauchsauerrahm Eu 10,80

Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce,
Kartoffel und winterlichen Gemüse Eu 15,80

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

Dessert

Hausgemachte Joghurtmousse mit
Orangen-Karamellblättern Eu 5,60

Alle markierten Gerichte entsprechen den Vorgaben der Alpenkulinarik, also stammen

vorangig aus der Region! 