

Fischessen im Gasthof Rehwinkl

Aperitiv:

Glaserl alkoholfreier Champagner-Bratbirnen-Secco Eu 4,80

Vorspeise/Suppe:

Spanischer Meeresfrüchtesalat mit Baguette Eu 10,20


Hausgemachte Cremesuppe von frischen Knoblauch und Muscheln Eu 4,90

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce, Kartoffel und Mandelbroccoli Eu 16,50

Gebackenes Seelachsfilet (im Starkbiermantel) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Schnittlauchsauerrahm Eu 11,80

Gebratenes Filet vom Red Snapper auf pikanter Mango-Garnelensalsasa mit Basamatireis und gemischtem Salat Eu 17,20

Frische Forelle gebraten „Müllerin“ oder blau gesotten mit Salzkartoffel und gem. Salat 100g  Eu 4,50

Frischer Saibling in Mandelkruste gebraten mit Kartoffel und gemischtem Salat Eu 4,80

Dessert:

Hausgemachte Creme brûlée mit eingemachten Orangen Eu 6,00

Weinempfehlung:

2019er Rosé Eden, Weingut Wezeli,
Qualitätswein b.A., spritzig, feines Aroma

1/8 Ltr. 3,40

1/4 Ltr. 6,80

Alle markierten Gerichte entsprechen den Vorgaben der Alpenkulinarik, also stammen

vorangig aus der Region! 