

Fischessen im Gasthof Rehwinkl

Aperitiv:

Moent Garden Spritz
(Premiumsekt mit Bitterorange) 0,2 l Eu 5,70

Vorspeise/Suppe:

Andalusischer Reis-Meeresfrüchtesalat (Paellia Art) mit
Knoblauchaguette Eu 12,50


Hausgemachte Ungarische Fischsuppe Eu 5,60

Fischgerichte:

Gebrautes Zanderfilet mit Senfsauce,
winterlichen Gemüse und Kartoffeln Eu 20,80

Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachten
Kartoffelsalat und Schnittlauchsauerrahm Eu 16,20

Gebrautes Skreifilet auf Tomaten-Paprikasugo mit Reis und
gemischtem Salat Eu 21,80

Frische Forelle gebraten „Müllerin“ oder blau gesotten mit 
Salzkartoffel und gem. Salat 100g Eu 5,80

Dessert:

Hausgemachte Creme brûlée mit eingemachten Orangen Eu 7,20

Weinempfehlung:

2021er Welschriesling, Weingut Hannes Sabathi, Südsteiermark
Qualitätswein b.A., frischer, fruchtiger Weißwein

1/8 Ltr. 3,40

1/4 Ltr. 6,80

Alle markierten Gerichte entsprechen den Vorgaben der Alpenkulinarik,

also stammen vorangig aus der Region! 