

Wiedmann

Landhotel & Gasthaus

Bayerische Gastronomie mit ♥

Aschermittwoch`s Empfehlung!

Fisch für alle Fälle!

*Saiblingsfilet⁽²⁾ in Mehl paniert und gebraten, dazu Salzkartoffeln⁽²⁾
und in Butter glacierte Orangenfilets* *13,80*

*Forelle⁽²⁾ „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln⁽²⁾ und
zerlassener Butter* *13,20*

*Rotbarschfilet⁽²⁾ in Bierteig⁽²⁾ „Backfisch“ mit Kartoffel – Gurkensalat⁽²⁾
und Remouladensobe^(2,3)* *12,50*

*Forelle⁽²⁾ „gebacken“ in Ei, Mehl und Semmelbrösel paniert, dazu
Salzkartoffeln⁽²⁾ und zerlassene Butter* *13,20*

Fisch – Trio
*Saibling, Lachs und Rotbarsch auf einem Wurzelrahmgemüse
mit einem hauch Curry und Salzkartoffeln* *16,80*