

Regional, g'sund und guat!



Frische und Qualität zählt!

Wir kochen für Sie mit den regionalen Produkten unserer Bauern.
Fleisch, Fisch, Gemüse, Milchprodukte und alles, was die Tiroler Küche sonst
noch braucht, frisch und in ausgezeichneter Qualität aus unserer Region.

Reschenhof-Menüs

Menü I

Frittatensuppe A, C, F, G, L

Cordon Bleu gebacken A, C, G, L
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Frischer Obstsalat FR € 32.90

Menü II

Grießnockerlsuppe A, C, F, G, L

Gekochter Tafelspitz A, F, G, L
mit Rotkraut, Kartoffelpüree und Apfelkren

Mehlspeise A, C, G, H € 36.90

VORSPEISEN

Parmaschinken ◦ mit Zuckermelone und Oliven	€ 17.90
Norwegischer Räucherlachs D, G, O mit Apfelkren und Butter	€ 18.90
Carpaccio vom geeisten Rinderfilet A, G, H auf Kräuterpesto mit Rucola und Parmesan	€ 19.90
Geräuchertes Forellenfilet D, G, O mit Toastbrot, fein garniert	€ 18.90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe A, C, F, G, L mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 7.20
Wiener Suppenteller A, C, F, G, L mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln	€ 10.90
Knoblauchcremesuppe mit Croutons A, F, G, L	€ 8.50
Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube A, F, G, L	€ 8.50
Kaspressknödelsuppe A, C, F, G	€ 8.50
Graukäsesuppe mit Schwarzbrotwürfel A, C, F, G, H, N, O, P	€ 9.50

SALATE

Salat vom Buffet € 7.90

Haussalat G, O

Blattsalatvariation an Balsamico-Olivenöldressing
mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Kartoffelpölsterchen € 18.90

Bauernsalat A, C, F, G, H, N, P

Knackiger Blattsalatteller mit Bergkäse, Speck,
Schwarzbrotwürfeln, pochiertem Ei und Kräutern € 17.90

Griechischer Salat G

mit Schafskäse, buntem Paprika, Knoblauch, Zwiebel und Oliven € 18.90

Ladysteak A, G, H

Rosa gebratenes Filetsteak 150g
an Blattsalatbouquet, mit Kürbiskernen und Kräutern € 32.90

Chefsalat B, O

Herzhafte Blattsalate
mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette € 32.90

Überbackener Ziegenkäse auf buntem Blattsalatteller A, G, O

mit gerösteten Pignoli und Rosinen € 19.90

FISCHGERICHTE

Gegrilltes Zanderfilet A, C, D, F, G, H in der Pistazienkruste auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	€ 26.90
Gratiniertes Lachsfilet A, C, D, F, G auf pikantem Paprika-Lauchgemüse	€ 27.90
Thunfischsteak D - <i>nur kurz angebraten, im Kern roh</i> dazu Zitronenreis	€ 31.90
Riesengarnelen „Provencale“ B	€ 32.90
Bachforelle D, G - <i>im Ganzen gebraten</i>	€ 26.90
Filet vom Tiroler Saibling D, G auf Linsenbeet dazu Kartoffel-Selleriepüree	€ 29.90
Wolfsbarschfilet D auf mediterranem Gemüse und glasierten Kirschtomaten	€ 30.90

Dazu servieren wir...

Wildreismix
oder Petersilienkartoffeln

GEBACKENES UND AUS DER PFANNE

Gebackenes Maishendl A, C, G, L mit Kartoffel-Vogerlsalat	€ 20.90
Gebackenes Schweineschnitzel A, C mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 19.90
Cordon Bleu A, C, G, L mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 24.90
Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, G mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 28.90
Pilzrahmschnitzel A, C, G, L Herrliches Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Brokkoligemüse und Spätzle	€ 29.90
Tiroler Kalbsleber A, L in Speck-Zwiebelsauce dazu Butterreis	€ 28.90

GRILLGERICHTE

Saftig gebratenes Schweinerückensteak „Äpler Art“ _G mit Speckbohnen, Grilltomate und Bratkartoffeln	€ 23.90
Zwiebelrostbraten á la Reschenhof _{A, C, G, L} mit Broccoliröschen und Röstkartoffeln	€ 29.90
Räuberspieß _G Schweinefilet, Rindsfilet und Putenmedaillons mit Pommes frites, reichlich garniert	€ 25.90
Kotelettes vom Berglamm auf Knoblauch-Kräuterjus _{A, G, L} mit grünen Bohnen dazu Polenta	€ 32.90
Rosa gebratene Lammhuft _{A, L} mit Thymianjus und Röstkartoffeln	€ 26.90
Medaillons vom Schweinefilet „Roquefort“ _{A, G, L} mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	€ 27.90
Rosa gebratene Flugentenbrust in Orangensauce _{A, C, G, L} mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten	€ 29.90
Filetsteak „Madagaskar“ _{A, C, F, G, L} Herzstück vom Rindsfilet in feiner Pfefferrahmsauce mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 45.90
Tiroler Rinderrückensteak, rosa gebraten _G mit Speckbohnen und Pommes Rissolées	€ 35.90
Kalbssteak auf Trüffelsauce und Steinpilzrisotto _{A, G, L}	€ 34.90
Hirschrückensteak _{A, C, G, L} in Wacholderrahmsauce und Steinpilzen dazu Kohlgemüse und Schupfnudeln	€ 43.90

HAUSMANNSKOST UND TRADITIONELLES

Knödeltris A, G

Spinat-, Speck- und Käseknödel

mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan

€ 18.90

Käsespätzle A, C, G

mit Tiroler Bergkäse, Zwiebeln und Rahm

€ 17.90

Tiroler Gröstl vom Tafelspitz C, G

mit speckigen Kartoffeln und Spiegelei

€ 22.90

Hausgemachte Schlipfkrapfen A, C, G

mit brauner Butter und Parmesan

€ 21.90

Kartoffelgnocchi A, G, L

auf Steinpilzsauce

€ 22.90

Gebratenes Hühnerbrüstchen C, F, G

auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken,

serviert mit Petersilienkartoffeln

€ 21.90

Polenta Provenzale G, L

mit Gemüse, Kräutern und Feta-Käse

€ 19.90

Legende zur allergenen Kennzeichnung:

A	Gluten	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch	O	Sulphite
C	Ei	H	Nüsse	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnuss	M	Senf		

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Die Kennzeichnung finden Sie immer bei den Speisen.

UNSERE EDELBRÄNDE

Limonera <i>(Brand von der roten Williamsbirne)</i>	2 cl	€ 5.00
Marillenbrand	2 cl	€ 5.00
Elstar	2 cl	€ 5.00
Gravensteiner	2 cl	€ 5.50
Stanzer Hauszwetschke	2 cl	€ 5.50
Wildkirschbrand	2 cl	€ 6.50
Quittenbrand	2 cl	€ 6.50
Ananasbrand	2 cl	€ 6.50
Mangobrand	2 cl	€ 6.50
Schlehdornbrand	2 cl	€ 6.50
Vogelbeerbrand	2 cl	€ 7.50
Holunderbeerbrand	2 cl	€ 7.50
Brombeerbrand	2 cl	€ 7.50
Himbeerbrand	2 cl	€ 8.50

