

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 € 22.90

Menü II

Grießnockerlsuppe A, C, F, G, L

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

Hausgemachter Strudel A, C, G, H € 25.90

VORSPEISEN

Parmaschinken ◦ mit Zuckermelone und Oliven	€ 13.90
Norwegischer Räucherlachs <small>D, G, O</small> mit Apfelkren und Butter	€ 14.90
Carpaccio vom geeisten Rinderfilet <small>A, G, H</small> auf Kräuterpesto mit Rucola und Parmesan	€ 16.90
Geräuchertes Forellenfilet <small>D, G, O</small> mit Toastbrot, fein garniert	€ 14.90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe <small>A, C, F, G, L</small> mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 5.50
Wiener Suppenteller <small>A, C, F, G, L</small> mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln	€ 9.50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons <small>A, F, G, L</small>	€ 6.50
Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube <small>A, F, G, L</small>	€ 6.50
Kaspressknödelsuppe <small>A, C, F, G</small>	€ 6.20
Graukäsesuppe mit Schwarzbrotwürfel <small>A, C, F, G, H, N, O, P</small>	€ 6.90

SALATE

Salat vom Buffet	€ 6.90
Haussalat <small>G, O</small> Blattsalatvariation an Balsamico-Olivenöldressing mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Kartoffelpölsterchen	€ 14.90
Bauernsalat <small>A, C, F, G, H, N, P</small> Knackiger Blattsalatteller mit Bergkäse, Speck, Schwarzbrotwürfeln, pochiertem Ei und Kräutern	€ 13.90
Griechischer Salat <small>G</small> mit Schafskäse, buntem Paprika, Knoblauch, Zwiebel und Oliven	€ 14.90
Ladysteak <small>A, G, H</small> Rosa gebratenes Filetsteak 150g an Blattsalatbouquet, mit Kürbiskernen und Kräutern	€ 24.90
Chefsalat <small>B, O</small> Herzhafte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette	€ 25.90
Überbackener Ziegenkäse auf buntem Blattsalatteller <small>A, G, O</small> mit gerösteten Pignoli und Rosinen	€ 15.90

FISCHGERICHTE

Gegrilltes Zanderfilet <small>A, C, D, F, G, H</small> in der Pistazienkruste auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	€ 21.90
Gratiniertes Lachsfilet <small>A, C, D, F, G</small> auf pikantem Paprika-Lauchgemüse	€ 22.90
Thunfischsteak <small>D</small> mit Zitronenreis - <i>nur kurz angebraten, im Kern Roh</i>	€ 27.90
Riesengarnelen <small>B</small> mit Knoblauch und Kräutern	€ 28.90
Bachforelle <small>D, G</small> im Ganzen gebraten	€ 20.90
Filet vom Tiroler Kwell-Saibling auf Linsenbeet mit Kartoffel-Selleriepüree	€ 22,90

Zu allen Fischgerichten servieren wir als Beilage
Wildreismix oder Petersilienkartoffeln

GEBACKENES UND AUS DER PFANNE

Gebackenes Maishendl <small>A, C, G, L</small> mit Kartoffel-Vogerlsalat	€ 16.90
Gebackenes Schweineschnitzel <small>A, C</small> mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 15.20
Cordon Bleu <small>A, C, G, L</small> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 18.90
Wiener Schnitzel vom Kalb <small>A, C, G</small> mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 22.90
Pilzrahmschnitzel <small>A, C, G, L</small> Herrliches Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Brokkoligemüse	€ 23.90
Tiroler Kalbsleber <small>A, L</small> in Speck-Zwiebelsauce dazu Butterreis	€ 21.90

GRILLGERICHTE

Saftig gebratenes Schweinerückensteak „Äpler Art“ mit Bratkartoffeln, Grilltomate und Speck-Bohnen	€ 17.90
Zwiebelrostbraten á la Reschenhof mit Broccoliröschen und Röstkartoffeln	€ 23.90
Räuberspieß Schweinefilet, Rindsfilet und Putenmedaillons mit Pommes frites, reichlich garniert	€ 20.90
Kotelettes vom Berglamm auf Knoblauch-Kräuterjus mit Polenta und grünen Bohnen	€ 25.90
Rosa gebratene Lammhuft mit Thymianjus und Röstkartoffeln	€ 20.90
Medaillons vom Schweinefilet „Roquefort“ mit Gemüse und Bratkartoffeln	€ 22.90
Rosa gebratene Flugentenbrust in Orangensauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten	€ 23.90
Filetsteak „Madagaskar“ Herzstück vom Rindsfilet in feiner Pfefferrahmsauce mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 35.90
Tiroler Rinderrückensteak, rosa gebraten mit Speckbohnen	€ 28.90
Kalbssteak auf Trüffelsauce und Steinpilzrisotto mit Kohlgerichte	€ 28.90
Hirschrückensteak in Wacholderrahmsauce mit Kohlgemüse und Schupfnudeln	€ 32.90

HAUSMANNSKOST UND TRADITIONELLES

Knödeltris <small>A, G</small> Spinat-, Speck- und Käseknödel mit brauner Butter und frisch geriebenen Parmesan	€ 14.90
Käsespätzle <small>A, C, G</small> mit Tiroler Bergkäse, Zwiebeln und Rahm	€ 13.90
Tiroler Gröstl vom Tafelspitz <small>C, G</small> mit speckigen Kartoffeln und Spiegelei	€ 15.90
Hausgemachte Schlipfkrapfen <small>A, C, G</small> mit brauner Butter und Parmesan	€ 15.90
Kartoffelgnocchi <small>A, G, L</small> auf Steinpilzsauce	€ 16.90
Gebratenes Hühnerbrüstchen <small>C, F, G</small> auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken dazu Petersilkartoffeln	€ 15.90
Polenta alla Provenzale <small>G, L</small> mit provençalischem Gemüse, Kräutern und Feta-Käse	€ 14.90

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.