



Traube Post

HOTEL AM RESCHENSEE

Fischtage

FR 14/05 - FR 21/05

B R O U T
HAUSMOCHT

Seppia Grissini | Olivenfocaccia | Ciabatta

G R U A S S
FIR OLLE

Pulled-Lachs-Burger | Salatgurke | Honig-Senf-Dip

A G U A T S T R E P F L
GLASLWEIS, HALBALI & SIEBEN ZEHNTTEL

Riesling | Lehengut | Kastelbell

Lugana | Ca' Lojera | Sirmione del Garda

Réserve della Contessa | Manincor | Kaltern
Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc

Eisacktaler Sylvaner Alte Reben | Pacherhof | Neustift

Schaug gearn ah in dr Weinkort inni oder frogg in Karli, als Sommelier hilft er
enk gearn weiter



Traube Post
HOTEL AM RESCHENSEE

Kalte Vorspeisen

Sashimi von der Bernsteinmakrele
Shisoblätter | Blutorangen-Ponzu | Crunchy Erdnuss Creme

Tatar vom Yellowfin Thunfisch | Carpaccio vom Schwertfisch
Limettengel | Avocado | Frühlingszwiebel-Chili-Dressing

Gegrillte Jakobsmuschel | Tiefseegarnele in Alpencurrytempura |
Mango Mayo | Papaya | Wasabi Dip

The Taste 2.0
6 mini Antipasti, kalt und warm
Meeresfrüchtesalat | weißer Stangensellerie | Olive Taggiasche
Eingelegte Sardinen „Sarde in Saor“ | Rosinen | Pinoli | Zwiebel
Frühlingsrolle von der Königskrabbe | Passionsfrucht Dip
Geflammter Wildlachs | Zitrusfrüchte | Rosa Pfeffer
Zucchiniblüte mit Calamari gefüllt | Ratatouille
Tiefseegarnele vom Grill | Wokgemüse | Ingwer

Sollten die angegebenen Zutaten bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.



Traube Post

HOTEL AM RESCHENSEE

Worme Vorspeisen

Fischsuppe

Rotbarbenfilet | Kabeljau | Tiefseegarnele |
Cozze | Vongole | Fenchel | Safran

Muschelpfandl - Impepata di Cozze & Vongole
Datterini | Blattpetersilie | Getoastete Ciabatta

Linguine allo Scoglio
(Meeresfrüchte gemischt)

Teigtaschen vom Bretonischen Hummer
Pak Choi | Bisque Espuma

Risotto Vialone Nano
Seppia | Calamari | Felsenoktopus | Chorizo

Wer in Fisch et mogg

Linguine Bolognese oder mit Tomatensauce

Rindsfilet | Grillgemüse | Rosmarinkartoffel | Kräuterbutter

Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten
Pommes frites | Preiselbeeren



Traube Post

HOTEL AM RESCHENSEE

Hauptspeisen

Wolfsbarsch ca. 450g, Wildfang in der Salzkruste
Rosmarinkartoffel | Roh mariniert Fenchel-Orangen-Salat

Spieße von 6 Meeresfischen
Kartoffel-Gemüse-Geröstel | Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten

Rosa gebratenes Filet vom Yellowfin Thunfisch
Sesamkruste | Wokgemüse | Jasmin Duftreis | Teriyaki

Seeteufel mit Gemüse gespickt
Zitronen-Kartoffel-Püree | Basilikum-Hollandaise

Gegrilltes Filet vom Atlantik-Steinbutt
Babyspinat | Knusprige Artischocken | Schwarzer Knoblauch

Was ollm nu Plotz hot

Salted Caramel Schnitte
Erdnusseis | Krokant

Passionsfrucht Pina Colada
Batida de Coco | Ananas