

Gasthausstradition



*Der Berchtoldshof ist der neue Geheimtipp für Liebhaber
niveauvoller und bodenständiger Kochkunst in gemütlichem Ambiente
und eigener Hofkapelle für besondere Anlässe.*

Öffnungszeiten

<i>Montag bis Dienstag</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Mittwoch bis Donnerstag</i>	<i>16:00 - 23:00</i>
<i>Freitag bis Samstag</i>	<i>11:00 - 23:00</i>
<i>Sonntag</i>	<i>11:00 - 21:30</i>



Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Gemüse-Julienne € 4,90

- mit Kräuterfrittaten, Kaspressknödel oder Grießnockerl

Tomatencremesuppe mit Pestosahne und

Kräuter-Knoblauch-Crostini € 6,20

Gulaschsuppe mit Brot € 6,50

Vorspeisen

Beef Tatar mit roten Zwiebeln, Kapern und Toastbrot (pro 100g) € 14,00

Hirschcarpaccio mit Preiselbeerdressing und Salatbouquet € 14,00

Rohncarpaccio mit Schafskäse und Rucola, dazu Walnüsse € 9,60

*Türmchen von Apfel, Staudensellerie, Rohnen und Räucherforelle
mit Brotkorb € 11,30*

*Gefüllter Zucchini und Champignon mit
Schafskäse, Tomaten und Oliven € 11,20*



Salate

*Kleiner gemischter Salat (wahlweise mit Essig-Öl oder € 4,20
Joghurtdressing)*

Großer gemischter Salatteller

- mit 2 Kaspressknödeln € 11,80
 - mit Putenstreifen € 13,80
 - oder mit Rinderfiletstreifen € 17,60
(wahlweise mit Essig-Öl oder Joghurtdressing)
-

*Bunte Blattsalate mit gegrilltem Ziegenkäse, € 11,80
dazu Honigdressing und Walnüsse*

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade

- vom Kalb € 19,50
 - vom Schwein € 14,50
-

*Graukäse Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und € 17,50
Prelbeermarmelade*

Grillteller € 19,80

*Rind-, Schweine-, Hähnchenmedaillons und Grillwürstel
dazu Pommes Frites und Röstgemüse*



Kalbstafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Kren € 19,50

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat € 13,50

*Filetsteak mit Grillgemüse und Babykartoffeln, dazu (pro 100g) € 14,00
diverse Salze*

*Einheimische Forelle „Müllerin“ aus dem Halltal mit Gemüse € 19,80
und Petersilkartoffeln*

Pochiertes Saiblingsfilet auf Kürbiskernrisotto mit Kresse € 21,00

Vegetarische Hauptspeisen

Handgemachte Schlutzkrapfen mit grünem Salat € 14,50

*Alntris (handgemachte Schlutzkrapfen, Kasnockerl und Spinatknödel),
dazu grüner Salat € 15,00*

Gemüsegröstl mit Spiegelei, dazu grüner Salat € 11,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu grüner Salat € 11,50



Tomaten-Risottobällchen auf Bärlauchsauce

€ 10,40

Nachspeisen

*Scheiterhaufen mit Vanillesoße und frischen Beeren für 2 Personen
(mindestens 15 Minuten Wartezeit) € 9,90*

*Kaiserschmarrn mit selbstgemachten Zwetschkenröster oder
Apfelmus (mindestens 15 Minuten Wartezeit) € 9,90*

Moosbeernocken mit Vanilleeis und Früchten garniert € 6,90

Apfelstrudel mit Sahne € 3,40

Apfelstrudel mit Sahne und Vanillesauce € 4,30



Jausenkarte

Tiroler Graukäse mit Zwiebeln, Essig und Öl € 10,90

Schweizer Wurstsalat mit regionalen Zutaten € 9,90

Saure Wurst mit roten Zwiebeln und Essiggurken € 8,90

Brettl'jausn mit hausgemachten Liptauer und Brotkorb € 10,80

Schinkenkäse-Toast mit Salatgarnitur € 6,80



