

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

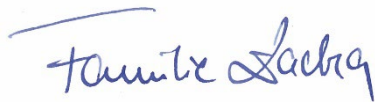
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

Seine Küche ist geprägt von Südtiroler Genüssen und Köstlichkeiten. Kein Zufall, denn Südtirol ist nicht nur ein herrlicher Fleck Erde mit großartiger Natur, Wein und südlich-mediterraner Küche, sondern auch unsere familiären Wurzeln liegen dort.

Natürlich dürfen im Landhaus auch Gerichte unserer Region nicht fehlen. Da findet sich beispielsweise Südtiroler Speck auf Elsässer Flammkuchen und das passt wunderbar zusammen. Genießen Sie die Harmonie einer regionalen, bodenständigen Küche und herzlicher Gastfreundschaft.

Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden!

Ihre



Familie Zadra

APERITIF

Himbeer-Holunder Prickler, alkoholfrei	25 cl	9,50
Hausaperitif	25 cl	9,50
Hugo	25 cl	9,50
Aperol-Spritz	25 cl	9,50
Landhaus Kir Royal	15 cl	9,50
Campari pur	5 cl	5,00
Campari Orange, Soda, Tonic	0,2 l	7,00
Winzersekt	0,1 l	9,50
Champagner Louis Roederer ● Collection 245	0,1 l	14,50
Martini	5 cl	4,50
Rosso ● Bianco		
Sherry	5 cl	4,50
Medium ● Dry		
Portwein Ramos Pintos LBV 2018	5 cl	7,50
Pernod	4 cl	5,00
Ricard	4 cl	5,00

DAS LANDHAUS MENÜ

Crèmesuppe von Strauchtomaten (VEGAN)
mit Basilikumschaum

8,50



Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker
mit Kartoffelkrusteln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce

27,50



Schokoladenmousse (VEGETARISCH)
mit frischen Früchten der Saison

10,90

ALS 3-GANG-MENÜ: 39,50

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Südtiroler Speck – fein aufgeschnitten

mit Rucola, Walnüssen und eingelegten Birnen

14,90

Tranchen von der hausgebeizten Lachsforelle

mit Limetten – Meerrettichdip und Kartoffelrösti

15,90

Romanasalatherzen (VEGETARISCH)

mit Ziegenkäsetaler, Kirschtomaten und Thymianhonig

14,50

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Vinschgauer Brotsuppe

mit Wurzelgemüse und Eigelb

8,90

Crèmesuppe von Strauchtomaten (VEGAN)

mit Basilikumschaum

8,50

GIPFELSTÜRMER & CO. | SALATE

Knackiger Salat von Pfälzer Ackern und Feldern
mit Croûtons von unserem Vinschgauer Brot und cremigem Dressing
nach traditioneller Hausrezeptur.

Kleiner Gipfelstürmer (VEGETARISCH)	7,90
Großer Gipfelstürmer (VEGETARISCH)	11,90
Großer Gipfelstürmer mit gebratenem Zanderfilet und Rieslingrahmsauce	24,00
Großer Gipfelstürmer mit lauwarmen Roastbeefstreifen und Zwiebeljus	24,00
Großer Gipfelstürmer mit gebratener Maispouardenbrust mit Pesto	21,00
Großer Gipfelstürmer (VEGETARISCH) mit Ziegenkäsetaler und Thymianhonig	21,00

ALLES AUF'M BRETT | BROTZEIT & VESPER

Flammkuchen mit Crème fraîche und Mozzarella 9,90

Wählen Sie Ihre Lieblingstoppings:

Zwiebeln +1,00

Speckwürfel +1,50

Südtiroler Schinken +3,00

Camembert +3,50

Parmesan +1,50

Birnen +2,00

Pesto +1,00

Grüner Spargel +3,50

Getrocknete Tomaten +2,50

Rucola +1,00

Streifen von der Maispoulardenbrust +6,50

Streifen vom Roastbeef +8,50

Landhaus Käsebrettl 17,90

Camembert, Tiroler Käse, Steinsalzkäse, Bergkäse,

Landhaus-Nussbrot, Feigenchutney, Weintrauben und Butter

Landhaus Vesperbrettl 18,90

mit Salami, Südtiroler Schinken, Heuschinken, Tiroler Käse

Parmesan, Landhaus-Nussbrot, Gewürzgurken und Butter

FLEISCHLOS GLÜCKLICH | VEGETARISCH & VEGAN

Schlutzkrapfen gefüllt mit Tomate & Mozzarella (VEGETARISCH) an Nussbutterschaum, Rucola und gehobeltem Parmesan	16,90
Südtiroler Radicchio-Risotto (VEGETARISCH) mit Walnüssen, Ziegenkäsetaler und Gemüse-Chips	15,90
Zweierlei von der Zucchini (VEGAN) auf cremiger Polenta und Kräuteröl	17,90

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, braunem Butterschaum und Kartoffel-Gurkensalat	27,50
Maispoulardenbrust mit buntem Sommergemüse und Radicchio-Risotto auf einem Kräuterschaum	23,50
Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker mit Kartoffelkrusteln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce	27,50
Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterspaghettini mit gerösteten Romasalatherzen und Rieslingrahmsauce	26,50

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.

VERSÜSST | LANDHAUS DESSERTS

Kaiserschmarrn (VEGETARISCH) mit Marillenröster und Vanilleeis	11,90
Apfelcrumble (VEGAN) mit Vanilleeis	9,90
Schokoladenmousse (VEGETARISCH) mit frischen Früchten der Saison	10,90
Flammkuchen mit Crème fraîche Wählen Sie Ihre Lieblingstoppings:	9,90
Zimt und Zucker	+1,00
Beeren der Saison	+2,50
Birnen	+2,00
Nutella	+2,00
Pistazienkerne	+2,50

KAFFEE & TEE

Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,40
Espresso Macchiato	3,00
Kaffee Crème	3,40
Kännchen Kaffee	6,20
Cappuccino	4,20
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,20
Heiße Schokolade	4,20
Glas Tee	3,60

WEISSWEIN AUS SÜDTIROL

Goldmuskateller DOC süß
Cantina Kaltern 🌿 Südtirol

0,2 l

0,75 l

11,50

39,00

Pinot Grigio DOC
Cantina Kaltern 🌿 Südtirol

10,50

36,00

Chardonnay DOC
Cantina Kaltern 🌿 Südtirol

10,50

36,00

Sauvignon Blanc DOC
Cantina Kaltern 🌿 Südtirol

11,50

39,00

Soll Pinot Grigio DOC
Cantina Kaltern 🌿 Südtirol

51,00

Quintessenz Sauvignon Blanc DOC
Cantina Kaltern 🌿 Südtirol

69,00

Sauvignon blanc „PRAIL“ DOC
Weingut Schreckbichl 🌿 Südtirol

55,00

Pinot Bianco „Berg“ DOC
Weingut Schreckbichl 🌿 Südtirol

64,00

Chardonnay „LAFOA“ DOC
Weingut Schreckbichl 🌿 Südtirol

79,00

WEISSWEIN AUS DER PFALZ

0,2 l 0,75 l

Forster Schnepfenflug • Riesling trocken
Eugen Spindler • Weingut Lindenhof • Pfalz

6,00 (1,0 l) 26,50

Pinot blanc & Auxerrois • trocken
Eugen Spindler • Weingut Lindenhof • Pfalz

9,50 32,00

Weißburgunder trocken
Eugen Spindler • Weingut Lindenhof • Pfalz

9,50 32,00

Grauburgunder trocken
Eugen Spindler • Weingut Lindenhof • Pfalz

9,50 32,00

Riesling Gutswein • trocken
Weingut Hartmann • Pfalz

8,50 24,50

Chardonnay Gutswein • trocken
Weingut Hartmann • Pfalz

8,50 24,50

Sauvignon blanc • trocken
Weingut Hartmann • Pfalz

8,50 24,50

Scheurebe • fruchtig
Weingut Hartmann • Pfalz

9,00 28,50

ROSÉ AUS DER PFALZ

Rosé trocken
Eugen Spindler • Weingut Lindenhof • Pfalz

Merlot Rosé
Weingut Hartmann • Pfalz

Lagrein Rosé
Weingut Schreckbichl • Südtirol

0,2 l 0,75 l

8,50 24,50

8,50 24,50

9,00 28,50

ROTWEIN AUS SÜDTIROL

Edelvernatsch trocken
Cantina Kaltern • Südtirol

Blauburgunder
Cantina Kaltern • Südtirol

Saltner Pinot Nero Riserva DOC
Cantina Kaltern • Südtirol

Quintessenz Cabernet Sauvignon Riserva DOC
Cantina Kaltern • Südtirol

Merlot Riserva „SIEBENEICH“ DOC
Weingut Schreckbichl • Südtirol

0,2 l 0,75 l

9,50 32,00

13,50 46,00

59,00

82,00

69,00

ROTWEIN AUS DER PFALZ

	0,2 l	0,75 l
Spätburgunder trocken Weingut Hartmann ● Pfalz	9,00	28,50
Libellentaumel Cuvée Weingut Eugen Spindler Lindenhof ● Pfalz	11,50	38,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

Bellaris Mineralbrunnen medium oder naturell	0,25 l	3,00
Bellaris Mineralbrunnen medium oder naturell	0,75 l	6,90

SÄFTE

Orange ● Apfel	0,3 l	4,00
----------------	-------	------

DURSTLÖSCHER

Bellaris Cola	0,33 l	3,60
Bellaris Cola ohne Zucker	0,33 l	3,60
Bellaris Limo Goldorange	0,33 l	3,60
Bellaris Limo Limette	0,33 l	3,60
Bellaris Apfelsaftschorle	0,33 l	3,60
Bellaris Johannisbeerschorle	0,33 l	3,60
Fuse Tea Pfirsich	0,3 l	4,00

SCHWEPPE'S BITTERS

Bitter Lemon ● Tonic Water ● Ginger Ale	0,2 l	3,90
---	-------	------

BIER

PARK Pils vom Fass	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,40
Zweibrücker Hell vom Fass	0,3 l	3,70
	0,5 l	5,40
PARK Schwarzbock	Fl. 0,33 l	3,70
PARK Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,70
Valentins Weizen vom Fass ● helles Hefe	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,00
Valentins Dunkles Weizen	Fl. 0,5 l	5,00
Valentins Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,00

PRICKELNDES

	0,1 l	0,75 l
Winzersekt	9,50	34,00
Champagner Louis Roederer ● Collection 245	14,50	89,00

DIGESTIVE – BRENNEREI PSENNER - SÜDTIROL

Waldhimbeerbrand	2 cl	6,00
Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl	6,00
Zwetschgenbrand	2 cl	6,00
Kirschbrand	2 cl	6,00
Haselnuss	2 cl	7,50
Bergapfelbrand im Holzfass gereift	2 cl	7,50
Marillenbrand	2 cl	7,50
Grappa Selezione Blend weiß	2 cl	6,00
Grappa St. Magdalener Barrique Riserva	2 cl	8,50
Whisky eRètico - Single Malt Whisky 5 Jahre gereift	2 cl	10,50
Bombardino Eierlikör	2 cl	6,50

OBSTBRÄNDE

Williams-Birne, Südpfalz Destillerie	2 cl	6,50
Himbeere, Südpfalz Destillerie	2 cl	6,50
Mirabelle, Südpfalz Destillerie	2 cl	6,50

COGNAC

Remy Martin VSOP	2 cl	5,50
Hennesy VSOP	2 cl	6,00

BITTER & KRÄUTER

Jägermeister	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50

AQUAVIT

Linie Aquavit	2 cl	4,50
Malteserkreuz	2 cl	4,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,50

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream	2 cl	4,50
Amaretto	2 cl	4,50

WHISKY & WHISKEY

J&B Scotch Whisky	2 cl	6,00
Jack Daniels	2 cl	7,00
John Jameson Irish Whiskey	2 cl	7,00

GIN & VODKA

Three Sixty Vodka	2 cl	4,50
Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,00
Hendrick's Gin	2 cl	4,50
Piz47 London Dry Gin	2 cl	6,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.
Stand: **07.2025** | Änderungen vorbehalten.