

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

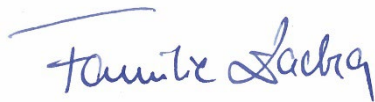
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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

Kraftbrühe von Weiderind
mit Markknödeln und Gemüsewürfeln

8,50



Gebratene Hähnchenbrust
auf mediterranem Gemüse, Kartoffelgnocchi und Tomatensugo

19,80



Erdbeertiramisu
mit Erdbeersalat

11,80

ALS 3-GANG-MENÜ: 36,80

DAS LANDHAUS MENÜ VEGAN

Cremesüppchen von Frühlingslauch
mit Gemüsechips und Sprossen (VEGAN)

9,50



Gefüllte Spitzpaprika (VEGAN)
mit Tomatensugo und Gemüsereis

16,90



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (VEGAN)
Marinierten Früchten und Himbeersorbet

12,80

ALS 3-GANG-MENÜ: 34,90

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Antipasti

mit Südtiroler Speck, Parmesan, Grissini Stangen
gebratenem Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons)

12,80

Quiche Lorraine

mit Salatbouquet

14,60

Tranchen vom hausgebeizten Lachs

an marinierter Quinoa, Honigsenf und Wildkräutersalat

16,50

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Kraftbrühe von Weiderind

mit Markknödeln und Gemüsewürfeln

8,50

Cremesüppchen von Frühlingslauch

mit Gemüsechips und Sprossen (VEGAN)

9,50

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 Lachsfilet (160g)	24,00
Großer Gipfelstürmer mit gebratenen Roastbeefstreifen (140g) und Zwiebeljus	24,00
Großer Gipfelstürmer mit gebratener Hähnchenbrust (140g) und Bärlauchpesto	21,00

ALLES AUF'M BRETT | BROTZEIT & VESPER

Klassischer Elsässer Flammkuchen
mit Speck, Zwiebeln und Mozzarella

12,50

Flammkuchen Südtiroler Art

mit getrockneten Tomaten, Südtiroler Speck, Pesto, Parmesan und mariniertem Rucola

16,80

Flammkuchen Mediterran (VEGETARISCH)

mit Antipasti Variation, Mozzarella und Basilikum

14,90

Landhaus Käsebrettl

Camembert, Comte, Appenzeller, Emmentaler,
Landhaus-Nussbrot, Kürbis Chutney, Weintrauben und Butter

15,90

Landhaus Vesperbrettl

mit Salami, Südtiroler Schinken, Heuschinken, Tiroler Käse
Parmesan, Landhaus-Nussbrot, Gewürzgurken und Butter

16,90

FLEISCHLOS GLÜCKLICH | VEGETARISCH & VEGAN

Triangola Asparago (Ravioli mit Spargel) (VEGETARISCH) mit brauner Butter, Rucola und Parmesan	17,80
Gebackener Sellerie (VEGETARISCH) mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelkrusteln	15,80
Gefüllte Spitzpaprika (VEGAN) mit Tomatensugo und Gemüseis	16,90

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat	28,90
Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker mit Kartoffelkrusteln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce	27,90
Gebratene Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, Kartoffelgnocchi und Tomatensugo	19,80
Gebratenes Lachsfilet auf Gemüseis und Krustentierschaum	21,50

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

Erdbeertiramisu
mit Erdbeersalat

11,80

Panna Cotta
mit Frucht-Toppings

8,50

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern (VEGAN)
Marinierten Früchten und Himbeersorbet

12,80

Flammkuchen mit süßer Crème fraiche
Erdbeeren, Nutella und gehackten Pistazien

10,80

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

	0,2 l	0,75 l
Goldmuskateller DOC süß Cantina Kaltern ● Südtirol	11,50	36,00
Pinot Grigio DOC Cantina Kaltern ● Südtirol	10,50	34,00
Chardonnay DOC Cantina Kaltern ● Südtirol	10,50	34,00
Sauvignon Blanc DOC Cantina Kaltern ● Südtirol	11,50	36,00
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	29,00
Weißburgunder trocken Eugen Spindler ● Weingut Lindenhof ● Pfalz	9,50	29,00
Grauburgunder trocken Eugen Spindler ● Weingut Lindenhof ● Pfalz	9,50	29,00
Riesling Gutswein ● trocken Weingut Hartmann ● Pfalz	8,50	26,00
Chardonnay Gutswein ● trocken Weingut Hartmann ● Pfalz	8,50	26,00
Sauvignon blanc ● trocken Weingut Hartmann ● Pfalz	8,50	26,00
Scheurebe ● fruchtig Weingut Hartmann ● Pfalz	9,00	27,00

ROSÉ AUS DER PFALZ

	0,2 l	0,75 l
Rosé trocken Eugen Spindler ● Weingut Lindenhof ● Pfalz	8,50	24,50
Merlot Rosé Weingut Hartmann ● Pfalz	8,50	24,50
Lagrein Rosé Weingut Schreckbichl ● Südtirol	9,00	28,50

ROTWEIN AUS SÜDTIROL

	0,2 l	0,75 l
Edelvernatsch trocken Cantina Kaltern ● Südtirol	9,50	29,00
Blauburgunder Cantina Kaltern ● Südtirol	13,50	44,00
Saltner Pinot Nero Riserva DOC Cantina Kaltern ● Südtirol		54,00
Quintessenz Cabernet Sauvignon Riserva DOC Cantina Kaltern ● Südtirol		79,00
Merlot Riserva „SIEBENEICH“ DOC Weingut Schreckbichl ● Südtirol		64,00

ROTWEIN AUS DER PFALZ

	0,2 l	0,75 l
Spätburgunder trocken Weingut Hartmann ● Pfalz	9,00	27,00
Libellentaumel Cuvée Weingut Eugen Spindler Lindenhof ● Pfalz	11,50	34,00

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 246	14,50	89,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut	14,50	89,00
Champagne Delamotte brut	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: **04.2026** | Änderungen vorbehalten.