

# Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

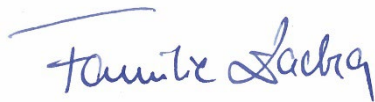
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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

**Frittatensuppe (Kraftbrühe von Weiderind)**  
mit Pfannkuchen- und Gemüsestreife

8,50



**Gebratenes Zanderfilet**  
auf Fenchelgemüse, Schwenkkartoffeln und Rieslingschaum

22,80



**Cremiges Kirschmousse**  
mit Vanillecreme auf dunkler Erde und Zartbitter-Schokoladeneis

14,80

**ALS 3-GANG-MENÜ: 42,00**

## DAS LANDHAUS MENÜ VEGAN

**Gemüse Consommé** 7,80  
mit Gemüsestreifen und Grießklößchen (VEGAN)



**Gemüsebolognese mit Penne** (VEGAN) 17,50  
dazu Rucola und veganer Parmesan



**Limetten - Mangoküchlein** (VEGAN) 12,80  
mit Melonen-Minze-Salat und Zitronensorbet

**ALS 3-GANG-MENÜ: 36,00**

## DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

### **Südtiroler Brotsalat mit Burrata**

Vinschgauer Brot, Paprika, Cocktailtomaten, getrocknete Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln und Rucola

15,80

### **Geräucherter Kräuterlachs**

mit Kartoffelrösti Meerrettichschmand und Wildkräutersalat

14,90

## AUSGELÖFFELT | SUPPEN

### **Frittatensuppe (Kraftbrühe von Weiderind)**

mit Pfannkuchen- und Gemüsestreife

8,50

## GIPFELSTÜRMER & CO. | SALATE

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

<b>Kleiner Gipfelstürmer</b> (VEGETARISCH)	7,90
<b>Großer Gipfelstürmer</b> (VEGETARISCH)	11,90
<b>Großer Gipfelstürmer</b> mit gebratenem Zanderfilet (140g)	24,50
<b>Großer Gipfelstürmer</b> mit gebratenen Roastbeefstreifen (120g) und Schmorzwiebeln	26,50
<b>Großer Gipfelstürmer</b> mit gebratener Maispouardenbrust (180g) auf Ratatouille	25,50
<b>Großer Gipfelstürmer</b> mit gebratenen Kalbsschnitzelstreifen (130g) und Preiselbeeren	26,50

## ALLES AUF'M BRETT | BROTZEIT & VESPER

**Klassischer Elsässer Flammkuchen**  
mit Speck und Zwiebeln

12,50

**Flammkuchen Südtiroler Art**  
mit getrockneten Tomaten, Südtiroler Speck, Pesto, Parmesan und mariniertem Rucola

16,80

**Vegetarischer Flammkuchen** (VEGETARISCH)  
mit Zucchini, roten Zwiebeln, Ziegenkäse, Pinienkernen und Thymianhonig

13,80

**Landhaus Käsebrettl**  
Camembert, Comte, Appenzeller, Emmentaler,  
Landhaus-Nussbrot, Feigen-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

**Tortelli Pomodori & Mozzarelli (Tomate - Mozzarella)** (VEGETARISCH) 16,50  
mit Paradeiserwürfeln, Rucola und Parmesan

**Gemüsebolognese mit Penne** (VEGAN MÖGLICH) 17,50  
dazu Rucola und Parmesan

## ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 28,90  
mit Preiselbeeren, Schupfnudeln und Rohkostsalat

**Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker** 27,90  
mit Kartoffelkrusteln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagreinjus

**Gebratenes Zanderfilet** 22,80  
auf Fenchelgemüse, Schwenkkartoffeln und Rieslingschaum

### **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

### **Cremiges Kirschmousse**

mit Vanillecreme auf dunkler Erde und Zartbitter-Schokoladeneis

14,80

### **Limetten - Mangoküchlein** (VEGAN)

mit Melonen-Minze-Salat und Zitronensorbet

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: **06.2026** | Änderungen vorbehalten.