

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

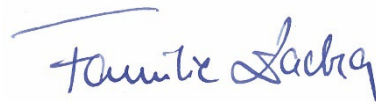
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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

Südtiroler Speckknödelsuppe
mit Wurzelgemüse und Petersilie

8,90



Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagreinjus

35,80



Marillenknödel
mit marinierten Marillen und Vanillesoße

11,50

ALS 3-GANG-MENÜ: 48,90

DAS LANDHAUS MENÜ VEGAN

Cremesüppchen von sautierten Waldpilzen (VEGAN)
mit Croûtons vom Vinschgauer Brot

8,50



Komposition von der Süßkartoffel (VEGAN)
mit Radieschen-Sprossen, Kräuteröl und Pinienkernen

18,50



Schoko-Karamellküchlein (VEGAN)
auf Fruchtsalat und Toffee-Eiscreme

12,80

ALS 3-GANG-MENÜ: 36,50

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Panna Cotta vom Ziegenfrischkäse

mit Wildkräutersalat, gebläuterten Feigen und Thymianhonig

16,90

Entenbrust nach Pastrami Art

auf gebackener Polenta mit fruchtigem Kürbis-Apfel-Chutney und Feldsalat

16,90

Geschmorter Chicorée in Orangen-Kräutersud

mit knusprigen Speck Scheiben und Schüttelbrot

12,50

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Südtiroler Speckknödelsuppe

mit Wurzelgemüse und Petersilie

8,90

Cremesüppchen von sautierten Waldpilzen (VEGAN)

mit Croûtons vom Vinschgauer Brot

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 Saiblingfilet (140g)	24,80
Großer Gipfelstürmer mit gebratenen Roastbeefstreifen (120g) und Schmorzwiebeln	26,50
Großer Gipfelstürmer mit gebratener Maispouardenbrust (180g)	24,80
Großer Gipfelstürmer mit Streifen vom Wiener Schnitzel (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 Feigen, Camembert, Walnusskernen und Thymianhonig

16,80

Landhaus Käsebrettl

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

17,90

Landhaus Vesperbrettl

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

18,90

FLEISCHLOS GLÜCKLICH | VEGETARISCH & VEGAN

Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feige (VEGETARISCH)
mit Rucola, Walnüssen und Pecorino 19,90

Waldpilzrisotto
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Wildkräutersalat und Parmesan 24,50

Komposition von der Süßkartoffel (VEGAN)
mit Radieschen-Sprossen, Kräuteröl und Pinienkernen 18,50

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 35,80
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Endivienstampf

Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker 35,80
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagreinjus

Gebratenes Saiblingfilet 31,50
auf Kräuterrisotto, buntem Gemüse und Weißweinschaum

Sous Vide gegarte Maispoularde 28,60
auf Zucchini-Paprika-Gemüse mit Kräuterspaghettini und Tomatensugo

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

Marillenknoedel

mit marinierten Marillen und Vanillesoße

11,50

Schoko-Karamellküchlein (VEGAN)

auf Fruchtsalat und Toffee-Eiscreme

12,80

Hausgemachter Topfenstrudel

mit Apfelröster

13,80

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

Goldmuskateller DOC süß
Cantina Kaltern 🌿 Südtirol

0,2 l

0,75 l

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

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 29,00

13,50 44,00

54,00

79,00

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
Bellaris Eistee Pfirsich	0,33 l	3,60
Bellaris Eistee Zitrone	0,33 l	3,60

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.