

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

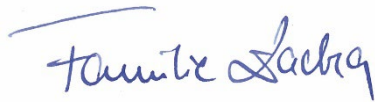
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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	15 cl	7,50
Hausaperitif	15 cl	7,50
Hugo	15 cl	6,50
Aperol-Spritz	15 cl	6,50
Landhaus Kir Royal	15 cl	7,50
Campari-Orange	0,2 l	6,50
Winzersekt	10 cl	7,50
Prosecco	10 cl	5,50
Martini	5 cl	4,50
Rosso ● Bianco		
Sherry	5 cl	4,50
Medium ● Dry		
Portwein rot	5 cl	4,50
Pernod	4 cl	4,00
Ricard	4 cl	4,00

DAS LANDHAUS MENÜ

Frittatensuppe

Rinderkraftbrühe • Pfannkuchenstreifen • Wurzelgemüse

9,00



Wildschweintrücker aus heimischer Jagd

Waldpilzrahmsauce • Rösti-Sticks • Speckbohnen

24,50



Kirschmännchen

Vanillesauce

9,50

ALS 3-GANG-MENÜ: 37,00

SPEZIAL | BLIESGAU LAMMWOCHEN

Lammeintopf

Kartoffeln • Bohnen • Kürbis

25,00

Lammleber mit Kräutern

Feldsalat • Bliesgau Linsen

19,50

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Carpaccio vom Kohlrabi (VEGAN)

Sprossen • Walnüsse • getrocknete Tomaten

14,50

Ravioli gefüllt mit Peccorino und Feigen

Veganer Parmesan • Rauke • Nussbutter

13,00

Vitello Tonnato

Kalbfleisch • Thunfisch • Kapern • Zitrone • Dill • Salatbouquet

17,00

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Frittatensuppe

Rinderkraftbrühe • Pfannkuchenstreifen • Wurzelgemüse

9,00

Kürbiscrèmesuppe (VEGETARISCH)

Steirisches Kernöl • geröstete Kürbiskerne

8,00

GIPFELSTÜRMER & CO. | SALATE

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

Kleiner Gipfelstürmer	6,00
Großer Gipfelstürmer	10,50
Großer Gipfelstürmer Gebratenes Forellenfilet • Zitronenpesto	18,00
Großer Gipfelstürmer Gebratene Roastbeefstreifen • Zwiebeljus	20,50

ALLES AUF'M BRETT | BROTZEIT & VESPER

Flammkuchen „Klassisch“

Speckwürfel • Zwiebel

11,50

Flammkuchen „Südtirol“

Südtiroler Schinken • Pesto • getrocknete Tomaten • Rucola

13,50

Flammkuchen „Vegetarisch“ (VEGETARISCH)

Kürbis • Ziegenkäse • Curry

13,50

Landhaus Käsebrett (VEGETARISCH)

Camembert • Tiroler Käse • Steinsalzkäse •

Bergkäse • Landhaus-Nussbrot

16,00

Landhaus Vesperbrett

Salami • Tiroler Schinken • Heuschinken

Tiroler Käse • Parmesan • Landhaus-Nussbrot

16,50

TOLLE KNOLLE | VEGETARISCH & VEGAN

Kürbisgulasch (VEGAN)

Fritierter Rucola • Kartoffeln

13,00

Hausgemachte Semmelknödel (VEGETARISCH)

Waldpilze • Rahmsauce • Beilagensalat

14,00

Südtiroler Kartoffelgröstl „Käsespätzle Art“ (VEGETARISCH)

Veganer Parmesan • Mozzarella • Beilagensalat

15,00

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln • Blattsalat • kaltgerührte Preiselbeeren	24,00
Wildschweintrücker aus heimischer Jagd Waldpilzrahmsauce • Röst-Sticks • Speckbohnen	24,50
Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker Bratkartoffeln • Speckbohnen • Röstzwiebeln • Lagrein-Sauce	28,00
Forelle Müllerin <i>(nahezu grätenfrei)</i> Petersilienkartoffeln • Nussbutter • Blattspinat	22,00
Gebratenes Zanderfilet Pappardelle • Kürbisgemüse • Safransauce	24,00

VERSÜSST | LANDHAUS DESSERTS

Kirschmännchen (VEGETARISCH)
Vanillesauce

9,50

Apfel Blini (VEGETARISCH)
Gewürzkirschen • Pistazieneis

10,50

Dreierlei Sorbet (VEGAN)
Fruchtsauce • frische Früchte

9,50

KAFFEE & TEE

Espresso
Doppelter Espresso
Espresso Macchiato
Kaffee Crème
Kännchen Kaffee

2,20

3,90

2,40

2,80

4,40

Cappuccino
Milchkaffee
Latte Macchiato

3,50

3,50

3,50

Heiße Schokolade

3,50

Glas Tee

2,60

WEISSWEIN AUS SÜDTIROL

	0,2 l	0,75 l
Pinot bianco DOC Cantina Kaltern ● Südtirol	9,20	25,00
Pinot Grigio DOC Cantina Kaltern ● Südtirol	9,20	25,00
Chardonnay DOC Cantina Kaltern ● Südtirol	9,20	25,00
Sauvignon Blanc DOC Cantina Kaltern ● Südtirol	9,50	27,50
Pinot Bianco „Berg“ DOC Weingut Schreckbichl ● Südtirol		39,00
Chardonnay „LAFOA“ DOC Praedium Selection Weingut Schreckbichl ● Südtirol		49,00
Sauvignon blanc „PRAIL“ DOC Praedium Selection Weingut Schreckbichl ● Südtirol		39,00

WEISSWEIN AUS DER PFALZ

	0,2 l	0,75 l
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
Forster Schnepfenflug • Riesling trocken Eugen Spindler • Weingut Lindenhof • Pfalz	6,00	(1,0 l) 26,50
Riesling Gutswein • trocken Weingut Hartmann • Pfalz	7,00	19,50
Weißburgunder Gutswein • trocken Weingut Hartmann • Pfalz	7,80	22,50
Chardonnay Gutswein • trocken Weingut Hartmann • Pfalz	7,80	22,50
Sauvignon blanc • trocken Weingut Hartmann • Pfalz	8,50	24,50

ROSÉ AUS DER PFALZ	0,2 l	0,75 l
Rosé trocken Eugen Spindler ● Weingut Lindenhof ● Pfalz	8,00	24,50
Rosé halbtrocken Weingut Hartmann ● Pfalz	8,00	24,50
ROTWEIN AUS SÜDTIROL	0,2 l	0,75 l
Edelvernatsch trocken Cantina Kaltern ● Südtirol	9,20	25,00
Blauburgunder Cantina Kaltern ● Südtirol	9,80	29,50
Merlot Riserva „SIEBENEICH“ DOC Weingut Schreckbichl ● Südtirol		42,00
ROTWEIN AUS DER PFALZ	0,2 l	0,75 l
Spätburgunder trocken Weingut Hartmann ● Pfalz	9,20	25,50
Regent, halbtrocken Weingut Hartmann ● Pfalz	8,00	24,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

Bellaris Mineralbrunnen medium oder naturell	0,25 l	2,80
Bellaris Mineralbrunnen medium oder naturell	0,75 l	5,90

SÄFTE

Orange ● weiße Traube ● rote Traube ● Maracuja ● Johannisbeernektar	0,2 l	3,30
---	-------	------

COKE & CO.

Coca-Cola ● Coca-Cola light ● Fanta ● Sprite ● Spezi	0,2 l	2,80
--	-------	------

DURSTLÖSCHER

Apfelschorle	0,2 l	2,80
Apfelschorle	0,4 l	4,80
Saftschorle:	0,4 l	5,30
Orange ● rote Traube ● Maracuja ● Johannisbeernektar		
Orangina	0,25 l	3,90
Eistee	0,3 l	2,20

SCHWEPPE'S BITTERS

Bitter Lemon ● Tonic Water ● Ginger Ale	0,2 l	3,50
---	-------	------

BIER

PARK Pils vom Fass	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,40
Diebels Alt vom Fass	0,2 l	2,80
	0,3 l	3,50
PARK Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,10
Valentins Weizen vom Fass ● helles Hefe	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,40
Valentins Dunkles Weizen	Fl. 0,5 l	4,40
Valentins Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,40

PRICKELNDES

	0,1 l	0,75 l
Winzersekt	7,50	36,50
Champagner	11,50	65,00
Louis Roederer ● Champagne		

OBSTBRÄNDE

Williams-Birne, Südwestpfalz Destillerie	40% Vol.	2 cl	6,00
Mirabelle, Südwestpfalz Destillerie	42% Vol.	2 cl	6,00
Alte Marille, Prinz	41% Vol.	2 cl	6,50
Haselnuss, Südwestpfalz Destillerie	41% Vol.	2 cl	6,00
Himbeere, Südwestpfalz Destillerie	41% Vol.	2 cl	6,00

COGNAC

Remy Martin VSOP	40% Vol.	2 cl	4,40
Hennessy Fine de Cognac	40% Vol.	2 cl	6,00

BITTER & KRÄUTER

Jägermeister	35% Vol.	2 cl	3,50
Fernet Branca	40% Vol.	2 cl	3,50
Ramazzotti	30% Vol.	2 cl	3,50
Averna	32% Vol.	2 cl	3,50

AQUAVIT

Linie Aquavit	41,5% Vol.	2 cl	3,80
Malteserkreuz	40% Vol.	2 cl	3,80

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream	17% Vol.	2 cl	3,80
Amaretto	28% Vol.	2 cl	3,80

WHISKY & WHISKEY

J&B Scotch Whisky	40% Vol.	4 cl	6,00
Jack Daniels	40% Vol.	4 cl	7,00
John Jameson Irish Whiskey	40% Vol.	4 cl	7,00
Glenmorangie 10 Years, Highland Malt	40% Vol.	4 cl	9,00
Glenfiddich, Highland Malt	40% Vol.	4 cl	7,00

GIN & VODKA & RUM

Absolut Vodka	40% Vol.	2 cl	3,50
Bombay Sapphire Gin	40% Vol.	2 cl	4,00
Bacardi Carta Blanca	37,5% Vol.	2 cl	3,50
Myers's Rum	40% Vol.	2 cl	3,50
Havana Club 7 Jahre	40% Vol.	2 cl	4,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.
Stand: 15.09.2022 | Änderungen vorbehalten.