

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

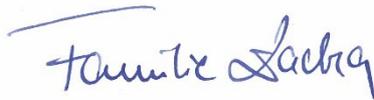
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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

**Rinderkraftbrühe mit Speck-Knödel
und Wurzelgemüse**

9,50



**Maishähnchenbrust mit Rosmarinjus
dazu Balsamico-Gemüse und Polenta-Gnocchi**

24,50



**Südtiroler Apfelstrudel mit Schlagrahm
begleitet von einer Kugel Maronencrème-Eis**

12,50

ALS 3-GANG-MENÜ: 39,00

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Carpaccio von der Roten Bete (VEGAN)

mit Veta, Rauke, gerösteten Walnüssen und getrockneten Tomaten

14,50

Ravioli gefüllt mit Peccorino und Feigen

an Nussbutter, Parmesan und Rauke

13,00

Hausgebeizte Lachsforelle mit Honig-Dillcrème

knusprigen Rösti-Sticks und Feldsalat

16,50

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Speck-Knödel

mit Wurzelgemüse

9,50

Steckrübencremesuppe (VEGETARISCH)

mit Croûtons vom Vinschgauer-Brot, Gemüsechips und Sprossen

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 mit gebratenem Forellenfilet und Zitronenpesto	18,00
Großer Gipfelstürmer mit gebratenen Roastbeefstreifen und Zwiebeljus	20,50

ALLES AUF'M BRETT | BROTZEIT & VESPER

Flammkuchen „Klassisch“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speckwürfeln	11,50
Flammkuchen „Südtirol“ mit Südtiroler Schinken, Pesto, getrockneten Tomaten und Rucola	13,50
Flammkuchen „Vegetarisch“ (VEGETARISCH) mit Kürbis, Ziegenkäse und Curry	13,50
Landhaus Käsebrett (VEGETARISCH) mit Camembert, Tiroler Käse, Steinsalzkäse, Bergkäse und Landhaus-Nussbrot	16,00
Landhaus Vesperbrett mit Salami, Südtiroler Schinken, Heuschinken, Tiroler Käse, Parmesan und Landhaus-Nussbrot	16,50

TOLLE KNOLLE | VEGETARISCH & VEGAN

Gebratener Seitan an Orangensauce, (VEGAN)

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

13,00

Vegetarischer Hackbraten mit Hasel- und Walnüssen (VEGETARISCH)

dazu Rahmsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

14,00

Südtiroler Kartoffelgröstl „Käsespätzle Art“ (VEGETARISCH)

mit veganem Parmesan, Mozzarella und Tiroler Käse,
serviert mit einem Beilagensalat

15,00

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Rahmwirsing und kaltgerührten Preiselbeeren	24,00
Maishähnchenbrust mit Rosmarinjus dazu Balsamico-Gemüse und Polenta-Gnocchi	24,50
Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce	28,00
Forelle „Müllerin-Art“ an Nussbutter <i>(nahezu grätenfrei)</i> serviert mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	24,00
Gebratenes Zanderfilet dazu knusprige Rösti-Sticks und Kürbisgemüse	26,00

VERSÜSST | LANDHAUS DESSERTS

Zwetschgen-Topfenknödel mit Zimt-Zucker, (VEGETARISCH)
Vanillesauce und Apple-Crumble-Eis 12,50

Südtiroler Apfelstrudel mit Schlagrahm (VEGETARISCH)
begleitet von einer Kugel Maronencreme-Eis 11,50

Dreierlei Sorbet (VEGAN)
Fruchtsauce und frische Früchte 9,50

KAFFEE & TEE

Espresso 2,20

Doppelter Espresso 3,90

Espresso Macchiato 2,40

Kaffee Crème 2,80

Kännchen Kaffee 4,40

Cappuccino 3,50

Milchkaffee 3,50

Latte Macchiato 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
---	-------	------

BELLARIS

Cola • Cola light • Orange • Zitrone	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,80

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, Südpfalz Destillerie	40% Vol.	2 cl	6,00
Mirabelle, Südpfalz Destillerie	42% Vol.	2 cl	6,00
Alte Marille, Prinz	41% Vol.	2 cl	6,50
Haselnuss, Südpfalz Destillerie	41% Vol.	2 cl	6,00
Himbeere, Südpfalz 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.