

# 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	7,50
Aperol-Spritz	15 cl	7,50
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**

serviert mit einem Kas- und einem Speckknödel

8,50



### **Tiroler Schnitzel vom Kalb, gefüllt mit Tiroler Bergkäse**

dazu Bratkartoffeln und Vogerlsalat

24,00



### **Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen**

begleitet von Apfelmus und Vanilleeis

12,00

**ALS 3-GANG-MENÜ: 39,50**

## DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

**Gebackener Tofu mit Kräuterseitlingen, Gemüsesticks** (VEGAN)  
und saisonalem Salatbukett mit Balsamico-Dressing 13,00

**Veganes Carpaccio von Roter Bete, Süßkartoffel und Kohlrabi** (VEGAN)  
mit Limetten-Vinaigrette, getrockneten Tomaten und Rauke 14,00

**Schlutzkrapfen, gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen** (VEGETARISCH)  
an Nussbutter und Parmesan 14,50

## AUSGELÖFFELT | SUPPEN

**Rinderkraftbrühe**  
serviert mit einem Kas- und einem Speckknödel 8,50

**Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis** (VEGAN)  
verfeinert mit Curry, Ingwer und Zitronengras 7,50

## 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)	6,00
<b>Großer Gipfelstürmer</b> (VEGETARISCH)	10,50
<b>Großer Gipfelstürmer</b> mit gebratener Hähnchenbrust und Thymianhonig	18,50
<b>Großer Gipfelstürmer</b> mit gebratenen Zanderfilet und Basilikumpesto	19,50
<b>Großer Gipfelstürmer</b> 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 Kirschtomaten, Gorgonzola, Pesto und Rucola

13,50

### Landhaus Käsebrettl (VEGETARISCH)

mit Camembert, Tiroler Käse, Steinsalzkäse,  
Bergkäse und Landhaus-Nussbrot

16,00

### Landhaus Vesperbrettl

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

16,50

## TOLLE KNOLLE | VEGETARISCH & VEGAN

<b>Vegane Zitronen-Spinat-Spaghetti</b> (VEGAN) mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	15,50
<b>Südtiroler Kaspresknödel an Bliestaler-Käsecrème</b> (VEGETARISCH) serviert mit einem Beilagensalat	16,50

## ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

<b>Tiroler Schnitzel vom Kalb, gefüllt mit Tiroler Bergkäse</b> dazu Bratkartoffeln und Vogerlsalat	24,00
<b>Rinder-Stroganoff „Tiroler Art“</b> mit Schupfnudeln, Gurke, Champignons, Perlzwiebeln und Paprika	22,00
<b>Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker</b> mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce	28,00
<b>Geschmorte Lammhaxe in eigener Sauce</b> dazu Rosmarin-Rösti und Ratatouillegemüse	23,00
<b>Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce</b> serviert mit Kürbisspalten und Röstisticks	23,00
<b>Forelle „Müllerinart“ mit Nussbutter</b> dazu Petersilienkartoffeln und wilder Brokkoli mit Mandeln	25,00

## VERSÜSST | LANDHAUS DESSERTS

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen</b> (VEGETARISCH) begleitet von Apfelmus und Vanilleeis	12,00
<b>Tonkabohnen-Panna Cotta</b> (VEGETARISCH) mit frischen Beeren	9,50
<b>Tiroler Buchteln à la Maria, gefüllt mit Marillen</b> (VEGETARISCH) dazu Vanillesauce und Aprikosenkompott	12,00
<b>Dreierlei Sorbet</b> (VEGAN) Fruchtsauce und frische Früchte	9,50

## KAFFEE & TEE

Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,00
Kaffee Crème	3,10
Kännchen Kaffee	4,50
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,80
Heiße Schokolade	3,80
Glas Tee	3,10

WEISSWEIN AUS SÜDTIROL	0,2 l	0,75 l
Goldmuskateller Cantina Kaltern ● Südtirol	9,20	25,00
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

Pfefferer Pink trocken  
Weingut Schreckbichl ● Südtirol

Rosé trocken  
Eugen Spindler ● Weingut Lindenhof ● Pfalz

Rosé halbtrocken  
Weingut Hartmann ● Pfalz

0,2 l 0,75 l

9,50 27,50

8,00 24,50

8,00 24,50

## ROTWEIN AUS SÜDTIROL

Edelvernatsch trocken  
Cantina Kaltern ● Südtirol

Blauburgunder  
Cantina Kaltern ● Südtirol

Merlot Riserva „SIEBENEICH“ DOC  
Weingut Schreckbichl ● Südtirol

0,2 l 0,75 l

9,20 25,00

9,80 29,50

42,00

## ROTWEIN AUS DER PFALZ

Spätburgunder trocken  
Weingut Hartmann ● Pfalz

0,2 l 0,75 l

9,20 25,50

Regent, halbtrocken  
Weingut Hartmann ● Pfalz

8,00 24,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER

Bellaris Mineralbrunnen medium oder naturell  
Bellaris Mineralbrunnen medium oder naturell

0,25 l 3,00

0,75 l 6,90

### SÄFTE

Orange ● Apfel

0,3 l 4,00

### DURSTLÖSCHER

Bellaris Cola  
Bellaris Cola ohne Zucker  
Bellaris Limo Goldorange  
Bellaris Limo Limette  
Bellaris Apfelsaftschorle  
Bellaris Johannisbeerschorle  
Orangina  
Eistee

0,33 l 3,60

0,25 l 4,20

0,3 l 3,00

### SCHWEPPE'S BITTERS

Bitter Lemon ● Tonic Water ● Ginger Ale

0,2 l 3,90

## BIER

PARK Pils vom Fass	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,80
Zweibrücker Hell vom Fass	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,80
PARK Schwarzbock	Fl. 0,33 l	3,50
PARK Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
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	7,50	36,50
Champagner Louis Roederer ● Champagne	12,50	79,00

## 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	6,00
Haselnuss, Prinz	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
Hendrick's Gin	40% Vol.	2 cl	4,50
Bacardi Carta Blanca	37,5% Vol.	2 cl	3,50
Havana Club 7 Jahre	40% Vol.	2 cl	4,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.  
Stand: 21.04.2023 | Änderungen vorbehalten.