

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

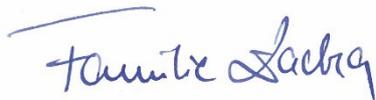
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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	9,00
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

Südtiroler Kartoffelsuppe (VEGAN)
mit Croûtons

9,00



Ofenfrischer Schweinebraten in eigener Sauce
dazu Schmorkraut und Semmelknödel

24,00



Das Landhaus Dessert im Glas (VEGETARISCH)
mit Waldbeeren, Quark-Zitronencreme, Crumble und frischer Minze

10,50

ALS 3-GANG-MENÜ: 39,50

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
und Kartoffelrösti 16,00

Carpaccio vom Pfälzer Saumagen
mit Senf-Radieschen-Vinaigrette 14,00

Avocado-Tatar mit roter Beete und Zwiebeln (VEGAN)
mit sommerlichem Salatbouquet 13,00

Südtiroler Schlutzkrופן (VEGETARISCH)
an Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Rucola 15,00

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 9,50

Südtiroler Kartoffelsuppe (VEGAN)
mit Croûtons 9,00

GIPFELSTÜRMER & CO. | SALATE

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

Kleiner Gipfelstürmer (VEGETARISCH)	8,00
Großer Gipfelstürmer (VEGETARISCH)	12,00
Großer Gipfelstürmer mit gebratener Hähnchenbrust und Thymianhonig	19,00
Großer Gipfelstürmer mit Ziegenkäse-Crostini und Honig garniert	18,00
Großer Gipfelstürmer mit lauwarmen Roastbeefstreifen und Zwiebeljus	21,00

ALLES AUF'M BRETT | BROTTZEIT & VESPER

Flammkuchen „Klassisch“
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speckwürfeln 12,00

Flammkuchen „Südtirol“
mit Südtiroler Schinken, Pesto, getrockneten Tomaten und Rucola 14,00

Flammkuchen „Vegetarisch“ (VEGETARISCH)
mit Kirschtomaten, Rucola, Champignons, Frühlingszwiebeln und Mozzarella 13,00

Landhaus Käsebrett (VEGETARISCH)
mit Camembert, Tiroler Käse, Steinsalzkäse,
Bergkäse und Landhaus-Nussbrot 17,00

Landhaus Vesperbrett
mit Salami, Südtiroler Schinken, Heuschinken,
Tiroler Käse, Parmesan und Landhaus-Nussbrot 18,00

FLEISCHLOS GLÜCKLICH | VEGETARISCH & VEGAN

Semmelknödel in Pilzrahmsauce (VEGETARISCH)
mit geschmolzenen Semmelbröseln 17,00

Sommerliche Dinkel-Bandnudeln (VEGAN)
mit Kirschtomaten, Spinat, Zitrone und Pinienkernen 18,00

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Cordon bleu vom Kalb

serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Salatbouquet

27,00

Ofenfrischer Schweinebraten in eigener Sauce

dazu Schmorkraut und Semmelknödel

24,00

Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce

28,00

Gebrautes Lachsforellenfilet auf Gemüsenest

serviert mit Rieslingsauce und Gersten-Timbale

25,00

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

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu (VEGETARISCH)	11,00
Törtchen von Schokolade und Haselnuss (VEGAN) mit frischen Früchten der Saison	12,00
Das Landhaus Dessert im Glas (VEGETARISCH) mit Waldbeeren, Quark-Zitronencreme, Crumble und frischer Minze	10,50

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		44,00
Chardonnay „LAFOA“ DOC Praedium Selection Weingut Schreckbichl 🌿 Südtirol		69,00
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		48,00
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
Libellentaumel Cuvée Weingut Eugen Spindler Lindenhof ● Pfalz	10,50	38,00

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
Eistee	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	9,00	34,00
Champagner Louis Roederer ● Collection 244	12,50	79,00

OBSTBRÄNDE

Williams-Birne, Südpfalz Destillerie	40% Vol.	2 cl	6,00
Himbeere, Südpfalz Destillerie	41% 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

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
Ramazotti	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
Havana Club 3 Jahre	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: **06.2024** | Änderungen vorbehalten.