

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

Petersilienwurzelcremesuppe (VEGAN)
mit Kräuteröl

9,00



Kalbsschnitzel in Haselnüssen paniert
dazu Rahmkohlrabi und Herzoginkartoffeln

26,00



Rostige Ritter mit Zwetschgenröster (VEGETARISCH)
und Vanillesauce

9,50

ALS 3-GANG-MENÜ: 39,50

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Südtiroler Speck mit Senfcreme und Vogerlsalat	14,00
Kabeljau in roter Bete gebeizt mit Meerrettich-Schmand und winterlichem Graupen-Gemüsesalat	16,00
Gebackene Austernpilze (VEGAN) mit Kräuterdip und Blattsalaten der Saison	13,00
Spinatknödel auf lauwarmem Krautsalat, (VEGETARISCH) mit brauner Butter und Tiroler Bergkäse	15,00

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Terlaner Weinsuppe mit Vinschgauer-Brotcroutons	9,50
Petersilienwurzelcremesuppe (VEGAN) mit Kräuteröl	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 Quiche von Kürbis und Lauch 19,00

Großer Gipfelstürmer
mit lauwarmen Roastbeefstreifen und Zwiebeljus 21,00

ALLES AUF'M BRETT | BROTZEIT & 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 Kürbis, Feige, Ziegenkäse und Walnüssen

14,00

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

Schlutzkrapfen gefüllt mit Tomate und Mozzarella (VEGETARISCH) an Nussbutter, Rucola und gehobeltem Parmesan	17,00
Bergkäse-Gnocchi mit gebratenen Birnenspalten (VEGETARISCH) und Kürbiskernöl	18,00
Kräuterrisotto mit geröstetem Wurzelgemüse (VEGAN) und Gemüse-Chips	16,00

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Landhaus Backhendl mit Gurkensalat und Kürbiskern-Rösti	22,00
Kalbsschnitzel in Haselnüssen paniert dazu Rahmkohlrabi und Herzoginkartoffeln	26,00
Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce	28,00
Gebratenes Lachsfilet mit Mandel-Brokkoli dazu Risoléekartoffeln in Kräuterbutter	24,00

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

Südtiroler Apfelstrudel (VEGETARISCH) mit Vanilleeis und Sahne	11,00
Schokoladen-Karamellkuchen (VEGAN) mit Himbeersorbet und gerösteten Mandeln	12,00
Rostige Ritter mit Zwetschgenröster (VEGETARISCH) und Vanillesauce	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		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 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
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
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: **01.2025** | Änderungen vorbehalten.