

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

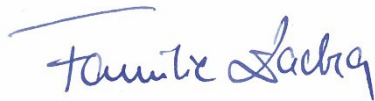
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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

Apfel-Selleriecremesuppe (VEGAN)
mit Kartoffelstroh

9,00



Geschmorte Rinderbäckchen mit ihrer Sauce
an cremiger Polenta und Wirsinggemüse

21,00



Hausgemachte Marillen- und Nougatknödel (VEGETARISCH)
mit Vanillesauce

12,00

ALS 3-GANG-MENÜ: 39,50

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Gebeiztes Lachsfilet mit Wildkräutersalat
und gebratenen Kräuterseitlingen 16,00

Mariniertes Grillgemüse von Pak Choi, Radicchio und Chicorée (VEGAN)
mit veganem Frischkäse gratiniert, begleitet von Bruschetta 14,00

Ravioli gefüllt mit Feige und Ricotta (VEGETARISCH)
an Nussbutter und gehobeltem Parmesan 15,00

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Leberknöckeln 9,50

Apfel-Selleriecremesuppe (VEGAN)
mit Kartoffelstroh 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) 7,00

Großer Gipfelstürmer (VEGETARISCH) 11,00

Großer Gipfelstürmer
mit gebratener Hähnchenbrust und Thymianhonig 18,00

Großer Gipfelstürmer
mit lauwarmen Roastbeefstreifen und Kräuterbutter 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 Ziegenkäse, Birnen und Thymian

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

TOLLE KNOLLE | VEGETARISCH & VEGAN

Zitronen-Risotto mit Rucola (VEGETARISCH) <i>wahlweise mit gebratenen Garnelen</i>	16,00 23,00
Wirsingroulade gefüllt mit Pilzen, Karotten, Sellerie und Lauch (VEGAN) serviert mit veganer Gemüsesauce und Gratinkartoffeln	18,00

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Original Wiener Schnitzel mit kaltgerührten Preiselbeeren dazu Kartoffelsalat mit Brunnenkresse und Frisée	26,50
Geschmorte Rinderbäckchen mit ihrer Sauce an cremiger Polenta und Wirsinggemüse	21,00
Gebratene Kalbsleber mit karamellisierten roten Zwiebeln und Kürbis-Kartoffelstampf	23,00
Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce	28,00
Dorade im Ganzen gebraten dazu Babyspinat mit Pinienkernen und Petersilienkartoffeln	36,00

VERSÜSST | LANDHAUS DESSERTS

Hausgemachte Marillen- und Nougatknödel (VEGETARISCH) mit Vanillesauce	12,00
Törtchen von Mango, Limette und Nuss (VEGAN) mit frischen Früchten der Saison	10,50
Warmes Schokoladenküchlein (VEGETARISCH) mit Aprikosenröster und Pistazieneis	11,00

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

	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	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
Orangina	0,25 l	4,20
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	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.