

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Landhaus.

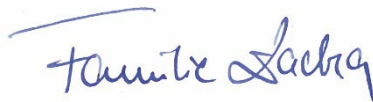
Klein und urgemütlich ist unser Restaurant im ehemaligen Stallgebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Seine Mauern zählen zu den ältesten Zeitzeugen des Landschlusses Fasanerie.

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	9,00
Hausaperitif	15 cl	9,00
Hugo	15 cl	9,00
Aperol-Spritz	15 cl	9,00
Landhaus Kir Royal	15 cl	9,00
 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

Cremesuppe von Frühlingskräutern (VEGAN)
mit Gemüse-Chips

9,50



Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffelkrusteln und Beilagensalat

28,00



Nougat-Topfenknödel (VEGETARISCH)
mit frischen Erdbeeren und Vanillesauce

12,00

ALS 3-GANG-MENÜ: 39,50

DAS FÄNGT JA GUT AN | VORSPEISEN

Saures Rindfleisch

-kalt aufgeschnittener Tafelspitz in Kräuter-Essigvinaigrette-
mit Rettich und Rucola

15,00

Tatar von der hausgebeizten Lachsforelle

mit Salatgurke und Birne

16,00

Südtiroler Bauernsalat (VEGAN)

mit Schüttelbrot

14,00

AUSGELÖFFELT | SUPPEN

Speckknödelsuppe

mit Wurzelgemüse

9,00

Cremesuppe von Frühlingskräutern (VEGAN)

mit Gemüse-Chips

9,50

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 gebratenem Saiblingsfilet und Weißburgundersauce	21,00
Großer Gipfelstürmer mit lauwarmen Roastbeefstreifen und Zwiebeljus	24,00
Großer Gipfelstürmer mit gebratener Maispouardenbrust mit Pesto	21,00

ALLES AUF'M BRETT | BROTZEIT & VESPER

Flammkuchen mit Crème fraîche und Mozzarella 10,00

wahlweise mit zusätzlichen Toppings:

Zwiebeln	+1,00
Speckwürfel	+1,00
Südtiroler Schinken	+2,00
Camembert	+2,00
Parmesan	+2,00
Birnen	+1,00
Pesto	+1,00
Grüner Spargel	+2,00
Getrocknete Tomaten	+2,00
Rucola	+ 1,00

Landhaus Käsebrettl 18,00

Camembert, Tiroler Käse, Steinsalzkäse, Bergkäse,
Landhaus-Nussbrot, Feigenchutney, Weintrauben und Butter

Landhaus Vesperbrettl 19,00

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

FLEISCHLOS GLÜCKLICH | VEGETARISCH & VEGAN

Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat (VEGETARISCH)	17,00
an Nussbutter, Rucola und gehobeltem Parmesan	
- wahlweise mit Olivenöl, Rucola und veganem Parmesan- (VEGAN)	17,00
Bergkäse-Knöpfe mit Beilagensalat (VEGETARISCH)	16,00
Bärlauchrisotto mit grünem Spargel	
und getrockneten Tomaten	18,00

ALMAUFTRIEB & TAUCHGANG | FLEISCH & FISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalb	
mit Kartoffelkrusteln und Beilagensalat	28,00
Maispoulardenbrust mit buntem Frühlingsgemüse	
dazu Butter-Knöpfe	24,00
Zwiebelrostbraten – Der Landhaus Klassiker	
mit Kartoffelkrusteln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und Lagrein-Sauce	28,00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Bärlauchrisotto	
mit grünem Spargel und Weißburgundersauce	27,00

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

Nougat-Topfenknödel (VEGETARISCH)

mit frischen Erdbeeren und Vanillesauce

12,00

Apfelcrumble (VEGAN)

mit Vanilleeis

10,00

Palatschinken (VEGETARISCH)

mit frischem Obst 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		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

Rosé trocken
Eugen Spindler • Weingut Lindenhof • Pfalz

0,2 l 0,75 l

8,00 24,50

Rosé halbtrocken
Weingut Hartmann • Pfalz

8,00 24,50

ROTWEIN AUS SÜDTIROL

Edelvernatsch trocken
Cantina Kaltern • Südtirol

0,2 l 0,75 l

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

Spätburgunder trocken
Weingut Hartmann • Pfalz

0,2 l 0,75 l

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
Hennesy 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: **04.2025** | Änderungen vorbehalten.