



## SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe mit Steinpilzklößchen und Schnittlauch	6,90
Steckrüben-Cremesuppe mit Gemüsechips	6,90

## VORSPEISEN

6 Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta und Kräutern, braune Butter, geröstete Pinienkerne und Parmesanhobel	8,50
Lachstatar mit frischem Dill, Crème fraîche und Pernod an Kartoffelrösti	13,50
Kleiner Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigen-Chutney	11,50

## LANDHAUS-SALATE

Kleiner Beilagensalat mit Croûtons	3,50
Kleiner Landhaus-Salat mit Rohkostsalaten und Croûtons	6,50
Großer Landhaus-Salat mit Rohkostsalaten und Croûtons	9,50
Feldsalat mit in Balsamico gebratener Geflügelleber und Croûtons	12,50
Großer Landhaus-Salat mit in Thymianhonig gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,50

## BROTZEIT & VESPER

Klassischer Elsässer Flammkuchen mit Speckwürfeln und Zwiebeln	8,50
Flammkuchen mit Südtiroler Speck, Bärlauchpesto, getrockneten Tomaten und Rucola	8,90
Landhaus Käsebrett mit Bergweichkäse und Berg-Camembert der Käserei „Wilder Käser“ aus Tirol, Schweizer Appenzeller dazu Trauben, Nüsse und unser Landhausbrot	9,50
Landhaus Vesperbrett mit Mailänder Salami, Schwarzwälder Schinken, Tiroler Speck, gehobeltem Grana Padano und Schweizer Appenzeller dazu Brot und Butter	11,50

## VEGAN

Ente à l'Orange (Seitan) mit gebratenen Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut	14,50
---	-------

LANDHAUS KÜCHENZEITEN:  
MONTAGS 12.00 - 22.30 UHR  
DIENSTAGS BIS SAMSTAGS 14.30 - 22.30 UHR  
SONN- UND FEIERTAGE 12.00 - 21.00



## FLEISCH

Rosa Schweinefilet am Stück gebraten mit Dörrpflaumenjus, Broccoli und Kartoffelrösti	23,50
Geschmorte Gänsekeule an Apfel-Rotkraut mit gefüllten Klößen und Buttermaronen	24,50
Entenbrust à l'Orange an Pinienkern-Risotto und Mandelbroccoli	26,50
Sauerbraten vom Hirsch mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Schupfnudeln	22,50
Rosa Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Bohnenbouquet	26,50
Geschmorte Rinderbacken an Lagreinsoße mit Butter-Bandnudeln und Wurzelgemüse	22,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Beilagensalat und Bratkartoffeln ca. 200 g Steak	24,50
ca. 300 g Steak	31,50

## VEGETARISCH

Vegetarischer Hackbraten (Hasel-Walnuss) an Broccoli und gebratenen Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße	13,50
Ziegenkäse-Risotto mit gerösteten Pinienkernen und Rucola	15,50

## FISCH

Gebratener Saibling mit brauner Butter, auf Wurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln	24,50
--	-------

## DESSERTS

Apfelknödel mit Zimtzucker, Johannisbeer-Eis und Vanillesoße	7,50
Tiramisu von Mascarpone, Panettone und Glühwein	7,90

