



## SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	6,90
Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffelöl, Speckkrusteln und Croûtons	7,20

## VORSPEISEN

Gebackener Camembert auf Lauchsalat mit Preiselbeeren	8,50
Carpaccio vom Südtiroler Speck mit Champignons, Walnüssen, Rucola und Parmesanhobel	8,90
Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung, Südtiroler Speck, Rucola und brauner Butter	9,50
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 in Kartoffeldressing mit pochiertem Ei, Baconchips und Croûtons	12,50
Südtiroler Hendlbrust-Salat ausgebackene Hendlbrust an einem Landhaus-Salat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	15,50

## 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

Vegane Currywurst (Seitan) mit Süßkartoffel-Pommes und Salatbouquet	12,90
---	-------

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



## FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalb an Kartoffel-Karottenstumpf und Rahm-Kohlrabi	19,50
Züricher Geschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Rösti und Broccoli	24,50
Gesottene Ochsenbrust an Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Gemüse	19,50
Gebratene Maishähnchenbrust auf Blattspinat mit Tagliatelle und Tomatensugo	18,50
Tiroler Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Beilagensalat	24,50
Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Lagrein-Jus, Kartoffelrösti und Bohnenbouquet	27,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Beilagensalat und Bratkartoffeln	24,50
ca. 200 g Steak	3 1,50
ca. 300 g Steak	

## VEGETARISCH

Vegetarischer Hackbraten (Hasel-Walnuss) an Broccoli und gebratenen Serviettenknödel mit Pilzrahmsoße	13,50
Südtiroler Käsespätzle mit Appenzeller und Röstzwiebeln dazu ein kleiner Beilagensalat	14,90

## FISCH

Gebratene Lachsstreifen an mediterranem Risotto und Grillgemüse	24,50
--	-------

## DESSERTS

Warmer, dunkler Schokoladenkuchen an Preiselbeeren und Bourbon-Vanilleeis	7,50
Südtiroler Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandelblättern und Apfelmus	7,90

