



## SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödeln und Schnittlauch	6,90
Spargel-Crèmesuppe mit Räucherforelle, Spargelstückchen und Schnittlauch	7,20

## VORSPEISEN

Spargelsalat gebratener weißer und grüner Spargel mit Vinaigrette und Tiroler Speck	12,50
Zweierlei Rösti-Bällchen Bergkäse und Preiselbeeren an Pflücksalat	8,90

## LANDHAUS-SALATE

Kleiner Beilagensalat mit Croûtons	3,90
Kleiner Landhaus-Salat mit Rohkostsalaten und Croûtons	6,90
Großer Landhaus-Salat mit Rohkostsalaten und Croûtons	9,90
Löwenzahnsalat im Speckdressing mit pochiertem Ei und Croûtons	13,50
Großer Landhaus-Salat mit in Thymianhonig gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,50
Bunter Salatteller an Grillgemüse mit sechs gebratenen Garnelen	18,50

## BROTZEIT & VESPER

Klassischer Elsässer Flammkuchen mit Speckwürfeln und Zwiebeln	8,50
Flammkuchen mit Südtiroler Speck, Bärlauchpesto, getrockneten Tomaten und Rucola	8,90
Flammkuchen mit Pfifferlingen, Speck und Lauchzwiebeln	11,50
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

## VEGETARISCH

Weißer und grüner Spargel mit Kartoffeln in Frischkäsecreme und mit Ziegenkäse gratiniert	14,90
Südtiroler Zitronen-Risotto mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan ...auf Wunsch mit sechs Garnelen	13,90 19,90
Fein geriebene Kartoffel-Rösti nach Südtiroler Käsespätzle-Art mit Schweizer Appenzeller, Parmesan und Mozzarella und einem kleinen, bunten Salat	15,50



## SPARGEL & FLEISCH

Eine Portion Pfälzer Stangenspargel (ca. 300g)  
mit Butterkartoffeln  
dazu Sauce Hollandaise  
oder geschmolzene Butter  
oder vegane Hollandaise 18,50

Zum Spargel...

... Tiroler Schinken zusätzlich 4,50  
... gekochter Landschinken zusätzlich 4,50  
... Kalbsschnitzel zusätzlich 5,50  
... kleines Rumpsteak (ca. 160g) zusätzlich 11,50

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Rösti, gratiniertem Camembert,  
Preiselbeeren und Salatbukett 21,00

Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Beilagensalat und Bratkartoffeln  
ca. 200 g Steak 24,50  
ca. 300 g Steak 31,50

## FISCH

Zander-Gröstl  
mit Tomatensugo, Bärlauchpesto  
und kleinem Salat 21,50

Gebratener Zander, Kabeljau und Garnelen  
auf Zitronen-Risotto und Grillgemüse 25,50

## DESSERTS

Rhabarber-Strudel  
mit Bourbon-Vanilleeis  
und Sahne 7,50

Mousse von dunkler Schokolade  
mit Erdbeer-Minz-Salat 7,90

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

