



LAND HAUS

SUPPEN und VORSPEISEN

Bärlauchsuppe mit kleinen Topfenknödeln	6,90
Spargelcremesuppe mit Eismeerkrabben, Spargelstückchen und Schnittlauch	7,80
Gebackener Camembert an Wildkräutersalat und Preiselbeeren	8,50
Spargelsalat gebratener weißer und grüner Spargel mit Vinaigrette und Räucherlachs	12,50

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
Großer Landhaus-Salat mit in Thymianhonig gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,50
Bunter Landhaus-Salat mit Roastbeef-Streifen und 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 Tomatensoße, Mailänder Salami und Parmesan	8,90
Landhaus Käsebrett mit Bergweichkäse und Berg-Camembert der Käseerei „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

VEGETARISCHES

Südtiroler Zitronen-Risotto mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan ... auf Wunsch mit 6 Garnelen	13,50 19,50
Südtiroler Kas' Knödel auf Rahmspinat mit einem Beilagensalat	14,50
Weißer und grüner Spargel, Kartoffel in Frischkäsecreme mit Ziegenkäse überbacken	14,50

SPARGEL

Spargelgröstel mit gekochtem Landschinken und Beilagensalat	16,50
Eine Portion Pfälzer Stangenspargel ca. 300g mit Butterkartoffeln dazu Sauce Hollandaise, geschmolzene Butter oder vegan mit geschmolzener Margarine	17,50
Zum Spargel: ... Tiroler Schinken ... oder gekochtem Landschinken ... einem Kalbsschnitzel ... einem kleinen Roastbeef ca. 160 g ... einem Lachssteak	zusätzlich zusätzlich zusätzlich zusätzlich
	4,00 5,00 11,00 7,00

FLEISCH & FISCH

Geschmorte dicke Rippe mit Folienkartoffel, Kräuterquark und Krautsalat	16,50
Wiener Schnitzel vom Kalb an Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	19,50
Gebratenes Spanferkelkarree auf Lauchzwiebelgemüse und Rosmarinkartoffeln	26,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Beilagensalat und Bratkartoffeln	ca. 200 g Steak ca. 300 g Steak
	24,50 31,50
Forelle „Müllerin Art“ in Butter und Speckwürfel gebratene ganze Forelle mit Butterkartoffeln und kleinem Landhaus-Salat	18,50
Gebratener Zander, Lachs und Garnelen auf Grillgemüse und Zitronenrisotto	24,50

DESSERTS

Rhabarberschmarrn mit Honig-Erdbeeren und Bourbon Vanilleeis	7,50
Warmer weißer Schokoladenkuchen mit Erdbeersalat und Pistazieneis	7,90