

WILLKOMMEN

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

**Ich freue mich, Sie gemeinsam mit meinem
Küchenchef Thomas Sieberer
Sous-Chef Michael Sieberer
und unserem Team, kulinarisch verwöhnen zu dürfen.**

**Mittags auf Anfrage
abends ab 18.30 Uhr
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag**

Bei uns dürfen Sie alles:
Spaß haben, lachen, Witze erzählen –
wir würden Sie aber bitten Ihre Handys auf lautlos zu stellen.
Zum Rauchen steht Ihnen unsere Raucherlounge zur Verfügung.



Martin Sieberer

Gedeckpreis: € 9,00

GETRÄNKE

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Zum Aufwärmen

Ein Glas Winzersekt „Brut Rosé“ vom Weingut Bründlmayer	€	17,00
Ein Glas prickelndes Grantenwasser (Granteneis mit Winzersekt)	€	17,00
Oxivita (Granten, Honig, Kräuter und Apfelessig, alkoholfrei)	€	14,00
Ein Glas prickelndes Skiwasser (Gefrorene Granten und Äpfel mit deren Saft)	€	9,00

Aus unserem Saftladen

Frischgepresstes aus dem Obst- und Gemüsegarten	€	12,00
Höchster Apfelgenuss aus dem Hause Kohl in Südtirol	€	9,00
- Jonagold		
- Rouge		

Wasser

Vöslauer Mineralwasser	0,7l	€	10,00
- prickelnd			
- mild			
- still			
Alpenperle aus dem Paznaun	1,0l	€	5,00
- prickelnd			
- still			
...Energie pur mit der Kraft der Berge			

MENÜ DER WOCHE

Lassen Sie sich überraschen

Eine gemütliche Wanderung mit kulinarischen Zwischenstopps € 145,00
In mehreren Gängen serviert

ZUM AUFBRUCH

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Vogelsalat vom Tiroler Kräuterhof		€	22,00
Eierschwammerl Erdäpfel gebratener Speck			
Gebeizter Saibling		€	24,00
Buttermilch Gemüsecreme eingelegtes Gemüse			
Paznauner Highlander		€	30,00
Tatar Ei vom Sonntagshenderl Kernöl			
Sonntagshenderl aus Zams knusprig gebacken	Madln	€	22,00
Erdäpfel Kresse Gurken Radieschen	Buben	€	32,00
Tiroler Schlutzkrapfen in der Werkzeugkiste		€	19,00
Zwiebel leicht angeräuchert Kräuter Kopfsalat			
Paznauner Suppentopf		€	14,00
Tafelspitzsuppe Schnittlauch Allerlei			
Steinpilzravioli		€	24,00
Kräuter gebratene Eierschwammerl			
Beuscherl vom Paznauner Schafl	Madln	€	15,00
Knödel Gulaschsaft saurer Rahm	Buben	€	22,00

DIE KLASSIKER

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Das Paznauner Schafel	€	44,00
Lamm Senfsaat Paprika Fisolen Erdäpfelnidei		
Rostbraten vom Paznauner Highlander	€	37,00
Speck Kräuter Zwiebel Gemüsegröstl		
Filet vom Paznauner Highlander	€	49,00
Geschmorte Hochrippe Bärlauch Filet Pastinake		
Tafelspitz vom Paznauner Highlander	€	34,00
Pressknödel Rösterdäpfel Spinat Apfelkren Schnittlauch		
Tiroler Leber vom heimischen Milchkalb	€	29,00
Rosa Tranchen Speck Majoransauce Mangoldtaschen		
Reh aus dem Fimbatal	€	42,00
Rücken Fregola Sarda Karotte Granten		
Alpferkel von der Diasalm	€	34,00
Knusprige Brust Kraut Grammelknödel a guats Saftl		
Bachsaibling	€	36,00
Filet Spinat Erdäpfel		
Wurzelgemüse	€	25,00
Zwiebel Topinambur Pastinake Karotte Pilze		

SÜSSE GLÜCKSMOMENTE

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Kaiserschmarrn Karamell Marillen Vanilleeis	€ 24,00
Moosbeeren Moosbeernocken Moosbeereis Moosbeermandl	€ 16,00
Bauerntopfen Knödel Butterbrösel Marillen Topfen-Rumeis	€ 18,00
Marille Dulcey Schokolade Marille Sauerampfer Salzkaramell	€ 16,00
Himbeere Sauerrahmmousse Himbeeren in verschiedenen Texturen	€ 16,00
Süße Glücksmomente von allem etwas zum Probieren	€ 20,00
A so a Kas Eine kleine Käseauswahl von Huber Hermann's Käsespezialitäten mit Apfel- und Nussbrot und in Heu gedämpften Kümmelerdäpfeln	€ 22,00

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Sollten Sie unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden,
bitten wir Sie darum uns im Voraus zu informieren.
Unser gut geschultes Team berät Sie gerne!

SCHNAPSIDEE

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Himbeerelixier	€	7,00
Grantenelixier	€	7,00
Zirbenblut „Halt's in Ehren und zeige Mut, es gib Dir Kraft das Zirbenblut.“	€	8,00
Apfel-Enzian	€	12,00
Pflaume aus dem Holz	€	12,00
Apfel aus dem Holz	€	12,00
Limonera Birne	€	12,00
Vintschgauer Marille	€	12,00
Quitte	€	16,00
Weichselelixir	€	16,00
Waldhimbeere	€	16,00
Wildkirsche	€	16,00
Vogelbeere	€	18,00
Enzian „Aus hohen Wäldern, nicht weit von hier, stammt dieses heilende Elixier“	€	18,00

KAFFEE

eine Gewohnheit – ein Ritual – eine Leidenschaft

Bergexpress klein	€	6,00
oder doppelt	€	7,00



HEIMATBÜHNE

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Lassen Sie sich mit Produkten der Genussregion Paznaun und den edelsten Erzeugnissen aus aller Herren Länder verwöhnen. Aus diesen Zutaten kreieren wir gemeinsam mit unserem Team ein unvergessliches Geschmackserlebnis, dass Sie immer wieder aufs Neue an die schönen Stunden bei uns erinnern wird.



**Sollten Sie unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden,
bitten wir Sie darum uns im Voraus zu informieren.
Unser gut geschultes Team berät Sie gerne!**



HEIMATBÜHNE

Ihr Genuss für zu Hause

**Meine Kochbücher für neue Inspirationen,
oder für gemeinsames Kochen in meiner
Royal-Kochakademie...**

Von allen Sinnen	€	34,00
Von sieben Sinnen	€	39,00
Paznauner Küchegeheimnisse	€	30,00
Von süßen Sinnen	€	36,00
Kitchen Secrets (Paznauner Küchegeheimnisse in Englisch)	€	25,00

...oder etwas Süßes

Gemischte Pralinen	6 Stück	€	12,00
	12 Stück	€	24,00



HEIMATBÜHNE

Ein kurzer Rückblick

Drei Generationen verwöhnen im Gourmet- und Relaxresort Trofana Royal ihre Gäste. Wie sie das tun, ist einzigartig, unaufdringlich und mondän mit persönlichem Touch.

Bereits vor mehr als 60 Jahren betrieb Familie Kathrein in Ischgl eine kleine Privatpension mit nur 6 Betten. Im Jahre 1969 heiratete Hans von der Thannen deren Tochter Margot und erwarb 1971 einen Teil der sogenannten „Pinta“, sowie den „Metzgerlis Stadl“. Dort errichtete er das Gasthaus „Trofana“ mit 14 Betten und 70 Restaurantplätzen, welches am 3. Dezember 1977 eröffnet wurde.

1979 eröffnete die „Trofana Tenne“ und entwickelte sich schnell zu dem Hotspot des Ischgl Nachtlebens. 1981 wurde das Trofana auf 76 Betten erweitert und umbenannt in „Trofana Alpin“.

Ein verheerender Brand im August 1987 zerstörte teilweise das Gebäude, doch dank dem Ehrgeiz der Familie von der Thannen wurde das Hotel bis zur Wintersaison 1987/88 wiederaufgebaut und über die Jahre zum heutigen 4 Sterne Hotel Trofana Alpin.

1988 öffnete die „Trofana Alm“ direkt neben der Skiabfahrt ihre Türen und der angesagteste „Aprés Ski“ Treff war geboren.

Um den gehobenen Ansprüchen der internationalen Gäste gerecht zu werden, verwirklichte Hans von der Thannen mit seiner Familie zwischen 1995 und 1996 den Traum des ersten 5-Sterne Hotels im Paznaun – das Gourmet- und Relaxhotel „Trofana Royal“, ausgestattet mit einer großzügigen Wellnesslandschaft.

Weitere Neuerungen waren 1999 der Westflügel und 2009 der sogenannte Südflügel.

Im Winter 2011 wurde dem „Trofana Royal“ die größte Auszeichnung zuteil – man adelte es zum 5-Sterne Superior Hotel.

Seither wird laufend in die Modernisierung des Resorts investiert. Ein Highlight war im Jahr 2020 der Neubau der Trofana Alm, welche für Aprés-Ski de Luxe steht. 2023 wurde die Lobby und der Barbereich neugestaltet.

MARTIN SIEBERER

Koch aus Leidenschaft

Die Erfolgsgeschichte des Trofana Royal ist untrennbar mit Martin Sieberer und seiner außergewöhnlichen kulinarischen Leistung verbunden. Seit der Eröffnung des Hotels im November 1996 ist er mit der Leitung der Küche fest im Betrieb verankert und seine Kochkunst wird in sämtlichen Gourmetführern mit beständigen Höchstnoten bewertet.

Die Auszeichnung zum „Koch des Jahres 2000“ von Gault&Millau war ein glänzender Höhepunkt, schon in den Anfängen seiner Karriere. Bei Erscheinen des ersten Guide Michelin in Österreich wurden Martin Sieberer und seine „Paznaunerstube“ mit einem Stern bewertet.

Beständig baute Martin Sieberer seine Leistungen in den vergangenen Jahren aus. So wurde nicht nur das Gourmetrestaurant „Paznaunerstube“ mit 4 Hauben und 18,5 Punkten von Gault&Millau ausgezeichnet, sondern auch seine exklusive und bodenständige Küche in der „Heimatbühne“. Seit Herbst 2016 schmückt sie sich mit 3 Hauben und 15,5 Punkten.

In den österreichischen Gourmetführern À la Carte und Falstaff werden Martin Sieberer's Leistungen ebenfalls mit Höchstnoten bewertet. Auch über die Landesgrenzen hinaus ist er bekannt und beliebt. Aktuell wurde ihm wieder der Titel „Spitzenkoch des Jahres 2023 in Österreich“ vom Schlemmeratlas verliehen.

Mit großem Stolz gibt Martin Sieberer die Verantwortung seiner Küche in die Hände seiner beiden Söhne Thomas und Michael Sieberer. Nun stehen alle drei Sieberer für die außergewöhnlichen Geschmackserlebnisse, welche die Gäste in den verschiedenen Restaurants im Trofana Royal erleben und genießen können. So lassen sie Genießerherzen höherschlagen!

Selbstverständlich lässt sich Martin Sieberer auch über die Schulter blicken und gibt Tipps und Tricks gerne weiter. Kochen ist für ihn kein Geheimnis und so lässt er auch die interessierten Hobbyköche wunderbare Gerichte zaubern. Seine Royal-Kochakademie ist eine faszinierende Reise in die Welt der gehobenen Küche. Wer in seinen Kochbüchern schmökert, findet klassische Gerichte, die auch zu Hause nachgekocht werden können.