

HEIMATBÜHNE

Gourmetrestaurant

Griaß' di und Willkommen

in unserer

„Heimatbühne“

**Ich freue mich, Sie zusammen mit meinem Team
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.**

Mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr

Abends ab 19:00 Uhr

Bei uns dürfen Sie alles: Spaß haben, lachen, Witze erzählen –
wir würden Sie aber bitten, Ihr Handy lautlos zu stellen.
Wir ersuchen Sie auf den Genuss von Zigaretten und Zigarren
zu verzichten. Gerne können Sie dafür unsere Raucherlounge nutzen.



Martin Sieberer



Gedeckpreis: € 8,00

GETRÄNKE

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Zum Aufwärmen

Ein Glas Winzersekt „Brut Rosé“ Weingut Bründlmayer	€	17,00
Ein Glas prickelndes Grantenwasser Granteneis mit Winzersekt	€	17,00
Ein Glas weißer Rebensaft	€	7,00
Ein Glas prickelndes Skiwasser Gefrorene Granten und Äpfel mit deren Saft	€	9,00

Aus unserem Saftladen

Frischgepresstes aus dem Obst- und Gmüasgarten	€	12,00
Höchster Apfelgenuss aus dem Hause Kohl in Südtirol - Jonagold - Rouge	€	8,00

Wasser

Vöslauer Mineralwasser - Stürmisch - Leichte Brise - Windstill	0,7l	€	9,90
Alpenperle aus dem Paznaun - Stürmisch - Windstill ...Energie pur mit der Kraft der Berge	1,0l	€	5,00

MENÜ DER WOCHE

eine rasante Talfahrt mit kulinarischen Zwischenstopps

Aus der Räucherammer

Ente | Ofensellerie | Joghurt

Saibling

Gebeizter Saibling | Spargel | Erbse

Pasta

Cannelloni | die ersten Morcheln | Bärlauch

Gefrorene Kräuter

Basilikum | Pfefferminze

Heimisches Milchkalb Teil I

geschmorte Stelze | Lauch | Radieschen

Heimisches Milchkalb Teil II

Filet | Petersilienwurzel | Sanddorn

Williamsbirne

Birnenragout | Muskatnusseis | Karamell-Zirbensauce

€ 100,00

Sollten Sie etwas nicht essen dürfen (Allergien oder Unverträglichkeiten),
dann berät Sie unser gut geschultes Team gerne und berücksichtigt
dies bei Ihrem Menü.

ZUM AUFBRUCH

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Vogersalat vom Tiroler Kräuterhof	€	18,00
Saurer Rahm Radieschen Radieschenkeimlinge		
Junges Gemüse	€	24,00
Speck Rauchaal Erdäpfel Frühling		
Paznauner Highlander	€	28,00
Tatar Ei vom Sonntagshenderl Sulz vom Tafelspitz		
Sonntagshendl aus Zams knusprig gebacken	Madln €	22,00
Erdäpfel Kresse Gurken Radieschen	Buben €	32,00
Tiroler Schlutzkrapfen in der Werkzeugkiste	€	19,00
Zwiebel leicht angeräuchert Bergkäse Milch Kopfsalat		
Der erste Spargel	Madln	€ 18,00
mit Sauce Hollandaise und Buttererdäpfel	Buben	€ 24,00
mit angeräuchertem Trüffelilet		€ 14,00
mit Tiroler Speck		€ 10,00

AUS DEM SUPPENTOPF

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Paznauner Suppentopf	€	10,00
Tafelspitzsuppe Schnittlauch Allerlei		
Steirischer Kürbis	€	12,00
Rahmsuppe Ravioli vom Spanferkelschinken Kernöl		

DIE KLASSIKER

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Das Pzauer Schafel	€	38,00
Lamm Senfsaat Paprika Erdgemüse		
Wiener Schnitzel	€	34,00
Milchkalb Erdäpfel Grantenmarmelade Salat		
Rostbraten vom Pzauer Highlander	€	32,00
Speck Kräuter Zwiebel Gmüasgröstl		
Tafelspitz vom Pzauer Highlander	€	29,00
Pressknödel Rösterdäpfel Spinat Apfelkren Schnittlauch		
Tiroler Leber vom heimischen Milchkalb	€	27,00
Rosa Tranchen Speck Majoransauce Erdäpfel Karotten		
Beuscherl vom Pzauer Schafel	Madln €	15,00
Serviettenknödel Gulaschsaft saurer Rahm	Buben €	22,00

GIPFELSTÜRMER

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Reh aus dem Fimbatal	€	38,00
Rücken Schulter Erdäpfelstampf Pastinake Zwetschke Salbei		
Heimisches Milchkalb	€	36,00
Kotelette Stelze Weizen junges Gemüse		
Spanferkelbrat mit Ripperl vom Ochsen	€	28,00
Ochsenripperl knusprige Brust Kraut Grammelknödel a guats Saftl		
Sonntagshendl aus Zams	€	34,00
Brust Geschmortes Sellerie Schalotte junges Gemüse		
Seesaibling	€	36,00
Filet Tatar Radieschen Kresse Lauch Spargel		

SÜSSE GLÜCKSMOMENTE

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Kaiserschmarrn Karamell Beeren Vanilleeis	€ 23,00
Moosbeeren Moosbeernocken Moosbeereis Moosbeermantel	€ 16,00
Bauerntopfen Knödel Butterbrösel Marillen Topfen-Rumeis	€ 18,00
Zirbenhonig Creme Sauerrahm Apfel	€ 16,00
Süßes Paznauner Schafel Schafsmilchjogurt gefrorene Kräuter Beeren	€ 18,00
A so a Kas Eine kleine Käseauswahl von Huber Hermann's Käsespezialitäten mit Apfel- und Nussbrot und in Heu gedämpften Kümmelerdäpfeln	€ 20,00

SCHNAPSIDEE

Wilde Wasser und Elixiere

Zwetschge aus dem Holz	€ 12,00
Apfel aus dem Holz	€ 12,00
Himbeerlikör	€ 8,00
Vogelbeere	€ 18,00
Vinschgauer Marille	€ 12,00
Limonera Birne	€ 12,00
Enzian „Aus hohen Wäldern, nicht weit von hier, stammt dieses heilende Elixier“	€ 18,00
Apfel-Enzian	€ 12,00
Quitte	€ 14,00
Zirbenblut „Halt's in Ehren und zeige Mut, es gib Dir Kraft das Zirbenblut.“	€ 8,00
Johannisbeerlikör	€ 8,00
Wildkirsche	€ 18,00