

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 19.00 Uhr
Sonntag 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	€	19,00
Ein Glas prickelndes Grantenwasser (Granteneis mit Winzersekt)	€	17,00
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	€	8,00
- Jonagold		
- Rouge		

Wasser

Vöslauer Mineralwasser	0,75l	€	10,00
- prickelnd			
- mild			
- still			

Alpenperle aus dem Paznaun	0,75l	€	5,00
- prickelnd			
- still			

...Energie pur mit der Kraft der Berge

ZUM AUFBRUCH

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Vogersalat vom Tiroler Kräuterhof Saurer Rahm Radieschen	€	22,00
Aus unserer Räucherammer Aal Estragon Buttermilch Kren Buchenholz	€	24,00
Paznauner Highlander Tatar Ei vom Sonntagshendl Sulz Périgord Trüffel	€	30,00
Tiroler Schlutzkrapfen in der Werkzeugkiste leicht angeräuchert Zwiebel Bergkäse Milch Kopfsalat	€	19,00
Paznauner Suppentopf Tafelspitzsuppe Schnittlauch Allerlei	€	14,00
Rahmsuppe vom Muskatkürbis Ravioli Kürbiskerne Kürbiskernöl	€	12,00
Beuscherl vom Paznauner Schafel Serviettenknödel Gulaschsaft saurer Rahm	Madln € Buben €	15,00 22,00
Feine Bandnudeln in Rahmsauce mit weißem Trüffel aus Alba, per Gramm mit schwarzem Trüffel aus Périgord, per Gramm	€ € €	21,00 12,00 9,00

GIPFELSTÜRMER

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Genießen Sie einzigartige Paznauner Fleischqualität.

Das Paznauner Schafli Irish stew gebratener Rücken Senfsaat Paprika Fisolen	€ 44,00
Der Paznauner Highlander Geschmorte Hochrippe Filet Bärlauch Pastinake	€ 49,00
Das Alpferkel von der Diasalm Kraut Brust Grammeln a guats Saftl	€ 34,00
Rostbraten vom Paznauner Highlander Speck Kräuter Zwiebel Gemüsegröstl	€ 37,00
Tafelspitz vom Paznauner Highlander Pressknödel Rösterdäpfel Spinat Apfelkren Schnittlauch	€ 34,00
Leber vom Tiroler Milchkalb Rosa Tranchen Speck Majoransauce Erdäpfel Karotten	€ 29,00
Seesaibling Filet Tatar Radieschen Kresse Lauch	€ 36,00
Bachforelle und Blutwurst Strudelteig Fregola Sarda Steinpilze	€ 34,00

SÜSSE GLÜCKSMOMENTE

Gourmet-Genussrestaurant Heimatbühne

Kaiserschmarrn Karamell Marillen Vanilleeis	€ 24,00
Moosbeeren Moosbeernocken Moosbeereis Moosbeermantel	€ 16,00
Bauerntopfen Knödel Butterbrösel Marillen Topfen-Rumeis	€ 18,00
Marille Haselnuss Karamell Alpensalz Zirbenblut	€ 16,00
Die süße Versuchung von allem etwas zum Naschen	€ 20,00
A so a Kas Eine kleine Käseauswahl von unserem Käsewagen mit Huber Hermann's Käsespezialitäten mit Apfel- und Nussbrot und in Heu gedämpften Kümmelerdäpfeln	€ 22,00



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.“	€	7,00
Enzian „Aus hohen Wäldern, nicht weit von hier, stammt dieses heilende Elixier“	€	10,00
Apfel-Enzian	€	10,00
Pflaume aus dem Holz	€	12,00
Apfel aus dem Holz	€	12,00
Limonera Birne	€	12,00
Vintschgauer Marille	€	12,00
Quitte	€	14,00
Weichselelixier	€	16,00
Waldhimbeere	€	16,00
Wildkirsche	€	16,00
Vogelbeere	€	18,00

KAFFEE

eine Gewohnheit – ein Ritual – eine Leidenschaft

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

