

HEIMATBÜHNE

Gourmetrestaurant

Griaß' di und willkommen

in unserer

„Heimatbühne“

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

Mittags ab 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Abends ab 18.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Bei uns dürfen Sie alles: Spaß haben, lachen, Witze erzählen –
wir würden Sie aber bitten, Ihr Handy lautlos zu stellen.



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	€	8,50
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	1,0l	€	5,00

...Energie pur mit der Kraft der Berge

MENÜ DER WOCHE

Lassen Sie sich überraschen

Eine gemütliche Wanderung mit kulinarischen Zwischenstopps

In ein paar Gängen serviert

€ 100,00

ZUM AUFBRUCH

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Vogersalat vom Tiroler Kräuterhof Saurer Rahm Radieschen Keimlinge	€ 22,00
Waldpilze Sulz Granten Schafgarbe	€ 20,00
Paznauner Highlander Tatar Ei vom Sonntagshendl Kernöl	€ 28,00
Sonntagshendl aus Zams knusprig gebacken Erdäpfel Kresse Gurken Radieschen	Madln € 22,00 Buben € 32,00
Tiroler Schlutzkrapfen in der Werkzeugkiste Zwiebel leicht angeräuchert Bergkäse Milch Kopfsalat	€ 19,00
Paznauner Suppentopf Tafelspitzsuppe Schnittlauch Allerlei	€ 10,00
Eierschwammerl Ragout Knödel	€ 22,00

DIE KLASSIKER

Gourmetrestaurant Heimatbühne

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

GIPFELSTÜRMER

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Reh aus dem Fimbatal	€	38,00
Rücken Ragout Erdäpfelstampf Kerbelknolle Marille		
Spanferkelbrat mit Ripperl vom Ochsen	€	28,00
Ochsenripperl knusprige Brust Kraut Grammelknödel a guats Saftl		
Kotelette vom heimischen Grauvieh-Milchkalb	€	42,00
Carpaccio Gegrilltes Sellerie Schalotte junges Gemüse Rotwein		
Bachsaibling	€	36,00
Filet Tatar Radieschen Kresse Lauch Eierschwammerl		

SÜSSE GLÜCKSMOMENTE

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Kaiserschmarrn	€ 23,00
Karamell Beeren Vanilleeis	
Moosbeeren	€ 16,00
Moosbeernocken Moosbeereis Moosbeermantel	
Bauerntopfen	€ 18,00
Knödel Butterbrösel Marillen Topfen-Rumeis	
Zirbenhonig	€ 16,00
Gala Royal Apfel Himbeeren Sauerrahm-Zirbeneis Karamell	
Süßes Paznauner Schafel	€ 18,00
Schafsmilchjogurt Sommer im Madlein Beeren	
A so a Kas	€ 22,00
Eine kleine Käseauswahl von Huber Hermann's Käsespezialitäten mit Apfel- und Nussbrot und in Heu gedämpften Kümmelerdäpfeln	



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

SCHNAPSIDEE

Wilde Wasser und Elixiere

Pflaume aus dem Holz	€	12,00
Apfel aus dem Holz	€	12,00
Himbeerelixier	€	7,00
Grantenelixier	€	7,00
Vintschgauer Marille	€	12,00
Limonerabirne	€	12,00
Wildkirsch	€	16,00
Enzian „Aus hohen Wäldern, nicht weit von hier, stammt dieses heilende Elixier“	€	10,00
Zirbenblut „Halts in Ehren und zeige Mut, es gibt dir Kraft das Zirbenblut“	€	10,00
Vogelbeer	€	16,00
Waldhimbeer	€	16,00
Quitte	€	12,00

KAFFEE

frisch gepresster Bohnensaft

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