
HEIMATBÜHNE

Gourmetrestaurant

*Griß' di
und Willkommen in
„Sieberer's Heimatbühne“*

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

Mittags von 12:00 bis 14:00 Uhr
Abends von 19:00 bis 21:00 Uhr

Bei uns dürfen Sie alles: Spaß haben, lachen, Witze erzählen –
wir würden Sie aber bitten, Ihr Handy auf 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: € 7,00

GETRÄNKE

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Zum Aufwärmen

Ein Glas Winzersekt „Brut Rosé“ Weingut Bründlmayer	€	16,00
Ein Glas prickelndes Grantenwasser Granteneis mit Winzersekt	€	11,00
Ein Glas weißer Rebensaft	€	7,00
Ein Glas prickelndes Skiwasser Gefrorene Granten und Äpfel mit deren Saft	€	8,00

Aus unserem Saftladen

Frischgepresstes aus dem Obst- und Gmüasgarten	€	12,00
Höchster Apfelgenuss aus dem Hause Kohl in Südtirol - Jonagold - Rouge	€	6,00

Wasser

Vöslauer Mineralwasser - Stürmisch - Leichte Brise - Windstill	0,7l	€	9,50
Alpenperle aus dem Paznaun - Stürmisch - Windstill	1,0l	€	5,00

...Energie pur mit der Kraft der Berge

MENÜ DER WOCHE

*Eine rasante Talfahrt
mit kulinarischen Zwischenstopps*

Eine rasante Talfahrt mit kulinarischen Zwischenstopps

In ein paar Gängen serviert € 75,00

ZUM AUFBRUCH

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Vogersalat vom Tiroler Kräuterhof		€	16,00
mit Speckkrusteln, Erdäpfel, Gmüas und Kräutercreme			
Aus unserer Räucherammer		€	20,00
Aal, Trüffel-Erdäpfel und Schnittlauch mit heißer Suppe			
Tatar vom Paznauner Highländer		€	25,00
mit getrüffeltem Rührei und Sellerie			
Beuscherl vom Paznauner Schaf		€	14,00
mit Serviettenknödel, Gulaschsaft und saurem Rahm			
Bio-Sonntagshendl aus Zams in knuspriger Panier	klein	€	18,00
mit Kresse, Gurken und Radieschen		groß	€ 28,00
Tiroler Schlutzkrapfen in der Werkzeugkiste		€	16,00
leicht angeräuchert, mit brauner Zwiebelbutter, geriebenem Bergkäse, Kopfsalat und an Becher Milch			
Heißer Kürbis und Kernöl aus der Steiermark		€	12,00
Geschmorter Kürbis und Kernölravioli in der Kürbissuppe			
Eierschwammerl aus dem Paznaun			
Gebraten und cremig gemacht mit Serviettenknödel		für Madln	€ 16,00
		für Burschen	€ 22,00

GIPFELSTÜRMER

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Das Paznauner Schafel	€ 34,00
Lammrücken in der Senfsaatkruste gebraten mit milder Paprika, Fisolen und Zwiebelkräpferl	
Wiener Schnitzel	€ 29,00
Gebackenes Kalbsschnitzel mit Braterdäpfel, kleinem Salat und Grantenmarmelade	
Maishuhnbrust vom Grill	€ 28,00
mit Trauben, Speck und Spitzkohl	
Spanferkelbrat mit Ripperl vom Ochsen	€ 26,00
Butterweiches geschmortes Ochsenripperl und knusprige Brust vom Kräuterferkel mit Kraut, Grammelknödel und an guat'n Saftl	
Das Beste vom Paznauner Highländer	€ 34,00
Gebackenes Gulasch, geschmortes und rosa gebratenes vom Paznauner Highländer mit Spinattascherl	
Zwiebelrostbraten vom Paznauner Highländer	€ 28,00
mit Speck, Kräutern und Zwiebeln gefüllt und Gmüasgröst'l	
Tafelspitz vom Paznauner Highländer	€ 28,00
Gekochter Tafelspitz in der Pressknödelsuppe vom Almkäse mit Rösterdäpfel, Rahmspinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	
Tiroler Leber vom heimischen Milchkalb	€ 26,00
Rosa gebratene Tranchen von der Kalbsleber mit Speck in Majoransauce mit zerstampften Erdäpfeln und jungen Karotten	
Bachsaibling aus der Leutasch	€ 30,00
mit jungem Gmüas im Holzscheit gegarter Bachsaibling im Bärlauch-Schwammerlfond mit Brennesselnidei	
Forelle und Blutwurst	€ 26,00
Forellenfilet mit Blutwurst im Strudelteig knusprig gebraten mit Kraut und Erdäpfel	

ZUM ABSCHLUSS

Gourmetrestaurant Heimatbühne

Süße Glücksmomente

Karamellierter Beerenschmarren in der Pfanne serviert mit Vanilleeis	€ 23,00
Marillenpalatschinken Zwei Stück Marillenpalatschinken mit Granteneis	€ 16,00
Moosbeernocken in Butter gebraten mit Moosbeereis	€ 16,00
Kompott vom Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Beeren in der Honigwabe	€ 14,00
Topfenknödel auf zerkochten Marillen und Topfen-Rumeis	€ 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

*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	€	6,50
Grantenelixier	€	6,50
Whiskey	€	10,00
Marillenelixier	€	12,00
Birne „Limonera“	€	12,00
Weichselelixier	€	16,00
Vogelbeerelixier	€	18,00
Enzian „Aus hohen Wäldern, nicht weit von hier, stammt dieses heilende Elixier“	€	10,00
Apfel-Enzian	€	10,00
Zirbenblut „Halt's in Ehren und zeige Mut, es gib Dir Kraft das Zirbenblut.“	€	6,50

KAFFEE

Frisch gepresster Bohnensaft

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