



HERZLICH WILLKOMMEN

Der Parditschhof ist seit über 300 Jahren im Besitz der **Familie Zegg**. Anfangs als kleine Alm und Bauernhof bewirtschaftet, wurde in den 1950er/1960er-Jahre langsam mit der Gastwirtschaft begonnen. Die Entwicklung in Richtung Hotel begann vor rund 20 Jahren.

Bis heute ist unser Haus ein Ort, an dem **Gastfreundschaft** von Herzen gelebt wird. Die besondere Alleinlage oberhalb von Nauders in 1653m Höhe, die **familiäre Atmosphäre** und die Freude daran, Gäste willkommen zu heißen, prägen das Regnum Zegg ebenso wie unsere Küche.

Zu einem gelungenen Aufenthalt gehört natürlich auch der passende Genuss im Glas. Unser Getränkeangebot begleitet Sie durch den Tag und rundet unsere Küche ab. Für Weinliebhaber steht zusätzlich eine separate **Weinkarte** zur Verfügung. Unsere **Sommelière, Frida Stoffels**, berät Sie gerne persönlich und hilft Ihnen dabei, die passende Weinbegleitung zu unseren Gerichten oder für Ihren individuellen Geschmack zu finden.

Das Bild zeigt unser Hotel vor dem ersten größeren Umbau im Jahr 2016 und der Erweiterung im Jahr 2021 – ein Blick auf die Wurzeln unseres Hauses, das sich stetig weiterentwickelt hat, ohne seinen Charakter zu verlieren.



WELCOME

The Parditschhof has been owned by the **Zegg family** for over 300 years. Originally operated as a small alpine pasture and farm, the family gradually began offering dining services in the 1950s and 1960s. The transition to a hotel began about 20 years ago.

To this day, our hotel remains a place where **hospitality** comes from the heart. The unique, secluded location above Nauders (1653m), the **family atmosphere**, and the joy of welcoming guests define the Regnum Zegg just as much as our cuisine.

Of course, a successful stay also includes the perfect drink to enjoy. Our selection of beverages accompanies you throughout the day and complements our cuisine. For wine lovers, a **separate wine list** is also available. Our **sommelier, Frida Stoffels**, will be happy to advise you personally and help you find the perfect wine pairing for our dishes or to suit your individual taste.

The photo shows our hotel before its first major renovation in 2016 and its expansion in 2021—a glimpse into the roots of our hotel, which has continually evolved without losing its character.



Zum Auftakt

Starters

Gemischter Salat

Mixed salad

(A, L, M)

Bauernsalat

Gemischter Salat mit Speck, Ei und Brot

Farmer's salad – mixed salad with bacon, egg and bread

(A, C, L, M)

Caprese

Mozzarella mit Tomaten und Brot

Mozzarella with tomatoes and bread

(A, G)

Rindercarpaccio

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Salat, Parmesan, Olivenöl, Balsamico und Brot

Beef carpaccio - thin slices of beef tenderloin with leaf lettuce, Parmesan, olive oil, balsamic vinegar, and bread

(A, G, L, M)

Wärmendes

Soup

Rinderkraftbrühe mit Tiroler Knödel

Wahlweise Speck-, Leber- oder Käseknödel (2 Knödel)

Beef bouillon with tyrolian dumplings – choice of bacon, liver or cheese dumplings (2 dumplings)

(A, C, F, G, L)

Rinderkraftbrühe mit Frittaten

Hauchdünn geschnittene Palatschinkenstreifen

Beef bouillon with sliced pancakes

(A, C, F, G, L)

Rinderkraftbrühe mit Backerbsen

Beef bouillon with fried batter pearls

(A, C, F, G, L)

Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln

Cream of Potato Soup with caramelized onions

(A, L)

Unsere Spezialitäten auf Vorbestellung

Our Specialties available by advance order

Knusprige Schweinshaxe

Dazu Sauerkraut, Semmelknödel und Röstkartoffel

Crispy knuckle of pork – gravy, pickled cabbage, dumplings and roasted potatoes

(A, C, F, G, L, M, O)

Rinderfiletsteak (250g)

Dazu Grillgemüse und Rösti mit feiner Pfefferrahmsoße

Beef fillet steak (250g) – with pepper cream sauce, grilled vegetables and hash browns

(A, C, F, G, L, M, O, G)

Rinderroulade

Dazu Gemüse und Tagliatelle

Beef roulade with vegetables and tagliatelle

(A, M, O)

Forelle Müllerin

Dazu Petersilienkartoffeln mit Mandelbutter und Zitrone

Trout muller – with almond butter, parsley potatoes and lemon

(A, D, G, H, L)

Unsere Spezialitäten auf Vorbestellung

Our Specialties available by advance order

Ente à l'orange Sous Vide

Dazu Kartoffelpüree und Orangensauce

Duck á l'orange Sous Vide – mashed potatoes

(G, H)

Fleischfondue (für 2 Personen)

Rinder- und Schweinefilet, Putenfilet, Pommes, grüner Salat, verschiedene Dips

Meat fondue (For 2 people) – beef fillet, pork fillet, veal, french fries, salad and different dips

(A, C, F, G, M, L)

Käsefondue (für 2 Personen)

Gemüse, Kartoffeln und frisches Brot

Cheese fondue (For 2 people) – vegetables, potatoes, bread

(A, C, E, G, L, M, O)

Tiroler Schmankerl

Tyrolean Delicacies

Wiener Schnitzel (Kalbsfleisch)

Dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

With parsley potatoes and cranberries

(A, C, G, L)

Schnitzel nach Wiener Art (Schweinefleisch)

Dazu Pommes und Preiselbeeren

With french fries and cranberries – pork meat

(A, C, G, L)

Tiroler Gröstl mit Ei und Krautsalat

Tyrolean Gröstl with egg and coleslaw

(A, C)

Knödeltris auf Sauerkraut

Wahlweise Speck-, Leber- oder Kaspressknödel

Dumpling trio with pickled cabbage – choice of Bacon; liver or cheese dumplings

(A, C, G, L, O)

Tiroler Schmankerl

Tyrolean Delicacies

Hauswurst mit Sauerkraut und Brot

House sausage with pickled cabbage and bread

(A, C, G, L)

Schweinebraten

Dazu Semmelknödel und Sauerkraut

Roast pork with dumplings and pickled cabbage

(A, C, F, G, L)

Spinatknödel

vegetarisch

Dazu zerlassene Butter und Parmesan

Spinach dumplings – with butter and parmesan

(A, C, G, L)

Schlutzkrapfen

vegetarisch

Dazu zerlassene Butter und Parmesan

Tyrolean ravioli - with butter and parmesan

(A, C, G, L)

Tiroler Schmankerl

Tyrolean Delicacies

Käsespätzle mit Röstzwiebeln vegetarisch

Cheese spaetzle with fried onions

(A, C, G, L)

Genussmomente

Moments of Enjoyment

Spareribs

Dazu ofenfrisches Knoblauchbrot, Pommes und verschiedene Dips

Variety of dips, garlic bread and french fries

(A, C, F, G, L, M, O)

Hähnchen Supreme

Dazu Kartoffelpüree und Gemüse

Chicken supreme with mashed potatoes and vegetables

(G, H)

Spaghetti aglio e olio (scharf/spicy) vegetarisch

(A)

Genussmomente

Moments of Enjoyment

Cordon Bleu

Dazu Pommes und Preiselbeeren

With french fries and cranberries

(A, C, G, L)

Gebackene Hühnerstreifen auf gemischtem Salat

Baked chicken strips with mixed salad

(A, C, G, L)

Pulled Pork Burger

Dazu Kartoffelchips und Coleslaw

With potato chips and coleslaw

(A, G, L)

Lachsspaghetti in Dillsauce

Salmon Spaghetti in Dill Sauce

(A, D, G, L, O)

Süße Verführung

Sweet Temptation

Kaiserschmarrn

Dazu Preiselbeeren und Apfelmus

With cranberries and applesauce

(A, C, G)

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

Wahlweise mit Vanilleeis, -sauce oder Sahne

Apple or curd strudel – coice of vanilla sauce, ice cream or whipped cream

(A, C, G)

Warmes Schokoküchlein

Mit flüssigem Schokoladenkern, Sahne und Vanilleeis

Warm chocolate cake – with liquid core, cream and vanilla ice cream

(A, C, G, H)

Eispalatschinken

Mit Schokoladensauce und Sahne

Ice cream pancakes – with chocolate sauce and cream

(A, C, E, G)

Süße Verführung

Sweet Temptation

Heiße Liebe

Vanilleeis, Sahne und heiße Himbeeren

Vanilla ice cream, cream and warm raspberries

(E, G, H)

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

Mixed ice cream with cream (3 balls)

(E, G, H)

Eiskaffee

Iced coffee

(E, G, H)

Eisschokolade

Iced chocolate

(E, G, H)

Affogato al caffè

Espresso, Vanilleeis

Espresso, vanilla ice cream

(C, E, G, H)

Kleine Köstlichkeiten (zwischen 12-18 Uhr!)

Small delicacies (only from 12-6 pm!)

Schweizer Wurstsalat mit Brot

Swiss sausage salad with bread

(A, G)

Jausenbrettl

(A, G)

Haustost mit Salatgarnitur

House-toast with a salad garnish

(A, G)

Bauerntoast

Farmer's toast

(A, C, G)

Pommes

French fries