



Vorab unser kulinarisches Geheimnis

Unser Anspruch ist es, für Sie aus ausgesuchten, möglichst regionalen Zutaten unvergessliche Genüsse zuzubereiten. Freuen Sie sich auf inspirierte Kombinationen von bodenständiger Tradition und frischen Genussideen aus aller Welt. Vorab dürfen wir Ihnen aber noch unser Küchegeheimnis anvertrauen: Im Posthotel Taube pflegen wir aus Überzeugung echtes Küchenhandwerk. Ganz einfach, weil Sie den Unterschied schmecken und genießen werden.

Kennen Sie schon unser Jagdhaus

Genießen Sie in unserem Jagdhaus hausgemachte Spezialitäten in einer urigen Atmosphäre an jedem Tag der Woche. Ob für Geburtstage, Familienfeiern, allgemeine Feierlichkeiten oder als Gruppe, bei uns können Sie Ihre Veranstaltung buchen.

Reservierungen und weitere Informationen erhalten Sie gerne von unserem Serviceteam.

Wir freuen uns darauf, Sie bald in unserem Jagdhaus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen nun einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!



Die Jahreszeiten in der Taube

Davor oder dazwischen

Kartoffelterrinen VEGAN Karotten-„Lachs“ Bärlauchmayonnaise Zitronenperlen	€ 14,80
Goldforelle „Matjes Art“ Linsensalat Holunder-Vinaigrette Holunderblüten-Senf-Eis Mango	€ 16,80
Hirschtatar Steinpilzcreme Haselnuss eingelegte Steinpilze Buratta-Espuma	€ 16,80
Marinierte Blattsalate Rote Beete Kräuter Walnuss Kürbis	€ 14,80
mit Sura Kees	€ 16,80
mit knuspriger Riebelstrudel	€ 18,80
mit geblähtem Oktopus	€ 18,80
mit hausgemachtes Hirschmostbröckle	€ 18,80
Vegane Spargelsuppe Knoblauch Rosmarin glutenfreie Croutons	€ 10,80
Spargelrisotto 8 Stück Ländle-Schnecken knuspriger Silbertaler Speck Bergkäse-Espuma	€ 16,80

Als feiner Hauptgang

Cut of the Day Zwei Beilagen nach Wahl Tagesgemüse gemischter Salat Spargelrisotto Trüffelpommes Pommes cremige Spargelnudeln dazu Pfeffersauce Kräuterbutter	Tagespreis
Spargelrisotto	€ 23,80
Rosa gebratenes Hirschrückensteak Selleriepüree Weiße Schokolade Apfelbrioche Wilder Brokkoli Blaubeerjus	€ 46,40
Kaninchen-Porchetta Safran-Serviettenknödel Fenchel Karotten Tomaten-Olivenjus	€ 32,80
Goldforelle Spargelrisotto eingelegte Marille Estragon-Sauce	€ 34,60
Gulasch vom Montafoner Lamm Aprikose Mandel Erbsenreis	€ 34,80
Filet vom heimischen Rind 200 g Pommes Gemüse der Saison Pfeffersauce Kräuterbutter	€ 48,00



Unsere Klassiker

Davor oder dazwischen

Tauben Gedeck	€ 5,40
Brot Artischocken Oliven Radieschen Bauernschmalz Hirschwurzen	
Salat des Hauses	€ 8,20
Blattsalat Tomaten Gurken Radieschen Sonnenblumenkerne wahlweise Balsamico-Dressing, Joghurtdressing oder Kürbiskernöl	
Zweierlei vom ersten Spargel	€ 16,80
Mousse Salat Holunderbalsam Radieschen Estragon-Mayonnaise	
wahlweise:	
– mit hausgemachtem Hirschmostbröckle	€ 17,80
– mit Stundenei vom Gutschahof	€ 18,80
– mit gebeizte Rinderhüfte	€ 18,80
Kräftige Rindssuppe	€ 8,20
Frittaten oder Leberknödel Suppengemüse Schnittlauch	
Tomatenkutteln	€ 15,80
Riebelknödel knuspriger Silbertalerspeck Bergkäseschaum	

Als feiner Hauptgang

	Kleine Portion	
Zwiebelrostbraten	€ 28,80	€ 39,80
300 g Rostbraten vom heimischen Rind mit klassischem Fettagel rosa gebraten Röstzwiebeljus gegrillte Pimentos Kässpätzle		
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne	€ 28,80	€ 32,80
Preiselbeeren Petersilien-Kartoffeln		
Wiener Backhendl		€ 25,80
Kartoffelsalat Preiselbeeren		
Im Ofen geschmorter weißer Spargel		€ 27,80
Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise		
wahlweise:		
– mit Trüffelschinken		€ 31,80
– mit 140 g Kalbsrückensteak		€ 36,80
Äpler Nudeln		€ 20,80
Rindfleisch Sugo Schinken Speck Champignons Erbsen Bergkäse-Espuma		

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service Team.

Unser Service umfasst einen Brotkorb sowie Saucen pro Bestellung.

Zusätzliche Bestellungen werden gesondert verrechnet.



Unsere Klassiker

Als krönender Abschluss

Dinkel – Kaiserschmarrn Zwetschgenröster Vanilleeis	€ 16,90
Schokoladenmousse (vegan, zuckerfrei, glutenfrei) Buchweizenkrokant Mandarinen-Espuma	€ 12,80
Topfenknödel Milchkaramell Haselnussbrösel	€ 12,80
Pavlova Passionsfrucht-Sorbet Mango-Gurkentatar Mascarponecreme	€ 12,80
Hausgemachtes Eis und Sorbet Vanilleeis Gesalzenes Karamelleis Baileys-Eis Pistazieneis Zitronen-Basilikum-Sorbet Himbeersorbet Grapefruit-Sorbet Schokoladensorbet (vegan)	€ 4,00

Dessertweine

0,05l **0,375l**

Blauer Zweigelt Eiswein 2023 Weingut Türk, Niederösterreich, Kremstal	€ 11,90	€ 69,00
TBA No3 Welschriesling Zwischen den Seen 2009 Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee, Burgenland	€ 16,90	€ 81,00

Digestif

2 cl

Verners Vogelbeerbrand, Bartholomäberg	€ 10,70
Verners Honigbrand, Bartholomäberg	€ 8,90
Verners Zirbengeist, Bartholomäberg	€ 8,20
Verners Hollunderblütengeist, Bartholomäberg	€ 8,00
Verners Himbeerbrand, Bartholomäberg	€ 8,00



Liebe kleine Gäste,
habt ihr Lust, euch mal wie ein Erwachsener zu fühlen? Dann sucht euch einfach eine
Hauptspeise unserer allgemeinen Stubenkarte aus und lasst euch überraschen, was
da kommt! Dieser Kinderteller kostet für Kinder bis 12 Jahren € 14,80
Wenn euch aber gar nichts mundet, haben wir für euch noch

Chicken-Nuggets Pommes	€ 9,80
Kinderschnitzel vom Kalb Pommes	€ 14,80
Tagliolini Tomatensauce	€ 9,20
Tagliolini Sauce Bolognese aus Rindfleisch	€ 9,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service
Team.



Getränke

Alkoholfreie Durstlöcher	0,33l	0,75l
Mineralwasser Römerquelle still oder prickelnd	€ 4,00	€ 6,50
Quellwasser still oder prickelnd		€ 4,70
	0,25l	0,5l
Soda Zitron	€ 3,20	€ 4,50
Holunder Wasser oder Soda	€ 3,20	€ 5,00
Apfelsaft gespritzt	€ 3,20	€ 5,00
Johannisbeersaft gespritzt	€ 3,20	€ 5,00
Rauch Fruchtsaft Multivitamin, Mango, Orangensaft	€ 4,50	€ 6,50
Fruchtsaft gespritzt	€ 3,20	€ 5,00
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich	€ 3,20	€ 5,00
Coca-Cola Fanta Sprite „Spezi“Mezzo Mix	€ 3,50	€ 6,00
	0,33l	Flasche
Coca-Cola Zero		€ 4,50
Almdudler		€ 4,80

Gespritzte Säfte bereiten wir auf Wunsch gerne mit Soda oder Leitungswasser zu.



Bierspezialitäten

vom Fass	0,3l	0,5l
Fohrenburger Spezial	€ 4,00	€ 5,60
Augustiner Helles	€ 4,00	€ 5,80
Fohrenburger Radler	€ 4,00	€ 5,60
Fohrenburger Sauer	€ 4,00	€ 5,60
Augustiner Radler	€ 4,00	€ 5,80
Augustiner Sauer	€ 4,00	€ 5,80
Muntabrew aus der Verners Bierbrauerei, Bartholomäberg	€ 4,80	
Diesel Augustiner Helles Coca-Cola		€ 6,70
aus der Flasche	0,33l	0,5l
Fohrenburger alkoholfrei	€ 4,00	
Augustiner Weizen		€ 6,20
Augustiner Dunkel		€ 6,20
Russe Augustiner Weizen Sprite		€ 6,70
Cola Weizen Augustiner Weizen Coca-Cola		€ 6,70
Maisel`s Weisse Weizen Alkoholfrei		€ 6,00



Aperitif

Aperol Spritz mit Weißwein oder Veneziano	€ 9,00
Chandon Garten Spritz	€ 9,00
Argentinische Orange Prosecco Rosmarin	
Moscato d'Asti DOCG – Sobrero	€ 6,00
Feinperlig Fruchtig Leicht Niedriger Alkohol Piemont, Italien	
Yuzu Sake Spritz	€ 12,50
Yuzu Sake Prosecco	
Chavin Orange Spritz Alkoholfrei	€ 6,50
Pierre Chavin Zero Bitterorange feine Perlage	

Weiß- und Roséweine

1/8l

0,75l

Grüner Veltliner „Posthotel Taube“	€ 6,40	€ 37,00
Weingut Manfred Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel, trocken		
Grüner Veltliner Dornenvogel DAC BIO	€ 6,80	€ 40,00
Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttlesbrunn, trocken		
The Butcher Chardonnay	€ 7,00	€ 41,00
Weingut Schwarz Wein, Burgenland, trocken		
Kalimbula BIO (Solaris, Johanniter)	€ 6,30	€ 39,00
Weingut Lanz, Bodensee, trocken		
Rosé Zweigelt	€ 6,00	€ 35,00
Weingut Taferner, Göttlesbrunn, trocken		
Sauvignon Blanc	€ 6,70	€ 40,00
Weingut Manfred Bannert, Weinviertel, trocken		
Krispel Zero Alkoholfrei	€ 6,00	€ 35,00
Weingut Krispel, Vulkanland Steiermark, trocken		

Rotweine

Cabernet Franc „Posthotel Taube“	€ 6,50	€ 38,00
Weingut Markus IRO, Gols, Burgenland, trocken		
Carnuntum Cuvée	€ 6,50	€ 38,00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, trocken		
Barón de Ley Reserva DOC	€ 6,90	€ 40,00
Baron de Ley, Rioja, Spanien, trocken		
Lagrein DOC	€ 6,90	€ 40,00
Weingut Terlan, Südtirol, Italien, trocken		
Dornenvogel Zweigelt BIO DAC	€ 6,50	€ 39,00
Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttlesbrunn, trocken		
Hebo	€ 7,00	€ 42,00
Azienda Agricola Petra, Toskana, Italien, trocken		

Zu jeder Flasche Weinbestellung servieren wir kostenlos Quellwasser, wahlweise mit oder ohne Kohlensäure.

Schaumweine und Champagner

0,1l

0,75l

Crémant d'Alsace Blanc de Blancs oder Rosè	€ 9,20	€ 62,00
Domaine Emile Boeckel, Elsass, Frankreich		
Prosecco Le Contesse	€ 6,20	€ 41,00
Valdobbiadene		
Champagner Ruinart AOC Brut	€ 18,00	€ 125,00
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		



Digestif **2 cl**

Rochelt Williamsbirne 2016, Tirol, Österreich	€ 41,90
Rochelt Mirabelle 2010, Tirol, Österreich	€ 37,90
Grappa Bocchino 18 Anni, Bocchino Canelli, Asti, Italien	€ 14,00
Zibärtele, Faude feine Brände, Kaiserstuhl, Deutschland	€ 9,90
Grappa Marzadro Giare Chardonnay, Trentino, Italien	€ 10,90
Grappa Nonino Prosecco, Italien	€ 12,00
Verners Enzian, Bartholomäberg	€ 8,90
Verners Blaubeerbrand, Bartholomäberg	€ 8,70
Verners Marillenbrand, Bartholomäberg	€ 8,70
Verners Williams, Bartholomäberg	€ 8,50
Verners Roter Williams, Bartholomäberg	€ 9,20
Verners Fichtenspitzenbrand, Bartholomäberg	€ 8,20
Verners Orangenbrand, Bartholomäberg	€ 9,80

4 cl

Rèmy Martin V.S.O.P 40% vol. Frankreich	€ 12,50
Hennessy V.S.O.P. 40% vol. Frankreich	€ 18,00

Heißgetränke

Kaffee	€ 3,90
Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 4,20
Doppelter Espresso	€ 5,20
Cappuccino	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 5,20
Heiße Schokolade	€ 4,40
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,90
Althaus Teesorten	€ 4,00
English Breakfast St. Andrews Red Fruit Smooth Mint Royal Earl Grey Fancy Chamomile Classic Herbs Sencha Senpai Ginger Breeze Rooibos Vanilla Toffee	



Unsere regionalen Partner

Bioeier aus Freilandhaltung
Sennhof, Rankweil

Milchprodukte
Vorarlberg Milch | Tirolmilch

Obst & Gemüse
Fruchtexpress Grabher

Pilze, Essige & Öle
Pilz Lenz, Lauterach

Süß- & Salzwasser Fische
Fisch Peer, Innsbruck

Wildfleisch
Heimisches Wild aus dem Montafon und aus eigener Jagd

Fleisch
Metzgerei Salzgeber, Schruns | Metzgerei À la Carte, Haiming
Landwirt Sigfried Allgäuer, Feldkirch | Hühner.Gut, Höchst | Bio Metzgerei Juffinger, Tirol

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service Team.