



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 Küchengeheimnis anvertrauen: Im Posthotel Taube pflegen wir aus Überzeugung echtes Küchenhandwerk. Ganz einfach, weil Sie den Unterschied schmecken und genießen werden.



Saisonale Gerichte

Davor oder dazwischen

Spargelmousse	
eingelegte Fichtensprossen Erdbeeren	€ 14,80
mit Hirschschinken	€ 16,80
mit gebeiztem Seesaibling	€ 16,80
Goldforelle „Matjes Art“	€ 16,80
Linsensalat Holunder-Vinaigrette Holunderblüten-Senf-Eis Mango	
Geräuchertes und gepökelt Gänsebrust-Carpaccio	€ 16,80
rotes Zwiebel Chutney grüne Erdbeeren Brioche Ziegenmousse	
Marinierte Blattsalate	€ 14,80
Rote Beete Kräuter Walnuss Kürbis	
mit „Sura“ Kees	€ 16,80
mit knusprigem Riebelstrudel	€ 18,80
mit geblähtem Oktopus	€ 18,80
mit hausgemachtem Hirschmostbröckle	€ 18,80
Vegane Spargelsuppe	€ 10,80
Knoblauch Rosmarin glutenfreie Croutons	
Spargelrisotto	€ 16,80
8 Stück Ländle-Schnecken knuspriger Silbertaler Speck Bergkäse-Espuma	

Als feiner Hauptgang

Cut of the Day	Tagespreis
Zwei Beilagen nach Wahl	
Tagesgemüse gemischter Salat Spargelrisotto Trüffelpommes Pommes Frites cremige Spargelnudeln dazu Pfeffersauce Kräuterbutter	
Spargelrisotto	€ 23,80
Goldforelle	€ 34,60
Spargelrisotto eingelegte Marille Estragon-Sauce	
Rosa Lammrücken aus dem Montafon	€ 38,80
mediterrane Lammjus Salzzitrone Bohnen-Artischocken-Gemüse Riebel-Maisbrot	
Rosa gebratenes Hirschrückensteak	€ 46,40
Morcheljus Spargel-Artischocken-Gemüse Bärlauch Spätzle eingelegte Pflaumen	
Filet vom heimischen Rind 200 g	€ 48,00
Pommes Frites Gemüse der Saison Pfeffersauce Kräuterbutter	



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	
Montafoner „Nachos“	€ 22,20
Rindstatar Riebel-Nachos Erbsen-Guacamole selbst eingelegte grüne Chili Bergkäse rote Zwiebeln Eidotter Sauerrahm	
Kräftige Rindssuppe	€ 8,20
Frittaten oder Leberknödel Suppengemüse Schnittlauch	
Tomatenkutteln	€ 15,80
Riebelknödel knuspriger Silbertaler Speck Bergkäseschaum	

Als feiner Hauptgang

	Kleine Portion	
Zwiebelrostbraten	€ 28,80	€ 39,80
300 g Rostbraten vom heimischen Rind mit klassischem Fettauge rosa gebraten Röstzwiebeljus gegrillte Pimentos Kässpätzle		
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne	€ 28,80	€ 32,80
Preiselbeeren Petersilienkartoffeln		
Wiener Backhendl		€ 25,80
Kartoffelsalat Preiselbeeren		
Im Ofen geschmorter weißer Spargel		€ 27,80
Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise		
<i>wahlweise:</i>		
- mit Trüffelschinken		€ 31,80
- mit 140 g Kalbsrückensteak		€ 36,80
Älpler 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.



Als krönender Abschluss

Dinkel-Kaiserschmarrn € 16,90
Zwetschgenröster | Vanilleeis

Kaffee-Mousse € 12,80
Knusperteig | Marillensorbet | Haselnuss-Biskuit | pochierte Marillen

Mango-Gurken-Tatar € 12,80
Passionsfrucht-Sorbet | Passionsfrucht-Baiser | Mascarponecreme | Mandel-
Amaranth-krokant

Schokoladenmousse (vegan, ohne Zuckerzusatz, glutenfrei) € 12,80
Buchweizenkrokant | Mandarinen-Espuma

Hausgemachtes Eis und Sorbet € 4,00
Vanilleeis | gesalzenes Karamelleis | Baileys-Eis | Pistazieneis
Zitronen-Basilikum-Sorbet | Himbeersorbet | Grapefruitsorbet |
Schokoladensorbet (vegan)

Dessertweine 0,05l 0,375l

Blauer Zweigelt Eiswein 2023 € 11,90 € 69,00
Weingut Türk, Niederösterreich, Kremstal

TBA No3 Welschriesling Zwischen den Seen 2009 € 16,90 € 81,00
Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee, Burgenland

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



Für unsere kleinen Gäste,

manchmal schmeckt das Gleiche wie bei
den Großen einfach am besten.
Deshalb bereiten wir ausgewählte Hauptgerichte
gerne auch als Kinderportion zu.
Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir dafür € 14,80.

Zusätzlich findet Ihr hier unsere
Lieblingsgerichte für kleine Genießer:

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



Getränke

Alkoholfreie Durstlöscher	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		€ 6,70
Augustiner Helles Coca-Cola		
aus der Flasche	0,33l	0,5l
Fohrenburger alkoholfrei	€ 4,00	
Augustiner Weizen		€ 6,20
Augustiner Dunkel		€ 6,20
Russe		€ 6,70
Augustiner Weizen Sprite		
Cola Weizen		€ 6,70
Augustiner Weizen Coca-Cola		
Maisels Weisse Weizen Alkoholfrei		€ 6,00



Aperitif

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

Weiß- und Roséweine

1/8l 0,75l

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

Rotweine

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

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 Domaine Emile Boeckel, Elsass, Frankreich	€ 9,20	€ 62,00
Prosecco Le Contesse Valdobbiadene	€ 6,20	€ 41,00
Champagner Ruinart AOC Brut Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	€ 18,00	€ 125,00
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.