



*Willkommen zum
Miteinander & Genießen*

Willkommen im Posthotel Taube.

Teppanyaki bedeutet für uns Nähe, Handwerk und Zeit für den Moment.

Im Garten-Pavillon entstehen Gerichte, die vor Ihren Augen zubereitet werden – präzise, reduziert und mit besten Zutaten.

Wir verbinden japanische Kochkunst mit klarer
Handschrift und feinem Gespür für Qualität.
Jeder Gang ist Teil eines kulinarischen Erlebnisses,
das Ruhe, Aufmerksamkeit und Genuss vereint.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie den Alltag zurück und genießen
Sie einen Abend, der von Handwerk, Atmosphäre und Aufmerksamkeit geprägt ist.

Wir wünschen Ihnen einen besonderen Teppanyaki-Abend.



TEPPANYAKI KAISEKI

Unser Teppanyaki-Menü

Menüpreis pro Person | €160

Aufpreis japanisches Wagyu pro Person | €50

温泉玉子 キャビア

ONSENTAMAGO

Onsen-Ei | Kaviar | Dashi-Brühe

帆立薄造り 柚子胡椒エシャロット

HOTATE USUZUKURI

Spicy Jakobsmuscheln-Carpaccio | Yuzu-Schalotten-Sauce

海老味噌汁

EBI MISOSHIRU

Miso-Suppe | Garnelen | Wakame | Frühlingszwiebeln

鰹鉄板酒蒸し

HIRAME TEPPAN SAKAMUSHI

Steinbutt | Shiitake | mit Ginjo-Sake gedämpft

タコ酢の物

TAKO SUNOMONO

Oktopus | Gurke | Wakame-Algen | Yuzu-Miso-Essig

鮪タタキ

MAGURO TATAKI

Thunfisch im Sesammantel | Sesamsauce | auf dem Teppanyaki gegrillt

ガーリックライス

GARLIC RICE

Knoblauchreis | Schnittlauch | Ei

牛肉

GYUNIKU

Beiried vom Montafoner Rind | Sesamsauce | saisonales Gemüse

oder mit Aufpreis:

Wagyu-Rinderfilet | Lauch-Teriyaki-Sauce | saisonales Gemüse

デザート

DESSERT

Shiso-Eis | gebrannte Shiso-Creme | Rhabarber-Confit | Sesam-Krokant