



Vorab - unser kulinarisches Garten- Geheimnis

Im Gastgarten der Taube geht's eine Spur entspannter zu – sommerlich, leicht und unkompliziert. Hier servieren wir feine, kleinere Gerichte, die perfekt zu einem guten Glas Wein, einer kleinen Pause zwischendurch oder dem langen, hellen Abend passen.

Unsere Küche bleibt dabei, was sie ist: ehrlich, regional und mit viel Gefühl für guten Geschmack – nur eben mit einem Hauch mehr Leichtigkeit.

Unser Gastgarten ist ein Ort für spontane Genussmomente – deshalb verzichten wir bewusst auf Reservierungen. Kommen Sie einfach vorbei und lassen Sie sich treiben.

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

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



Zum Frühshoppen

Münchner Weißwurst
Ofenfrische Brezel | süßer Senf

€ 14,80

Haussulz

cremige Zwiebelvinaigrette | Essiggurke | Ei | Kapern

€ 16,80

Frisch gebackene Laugenbrezel

€ 4,80

Gerichte, die mit einem Stern (*) markiert sind, servieren wir nicht zwischen 14:00 und 18:00 Uhr.

Der Tauben Lumpensalat

Schübling | Bergkäse | Ei | Essiggurken | Salatherzen | rote Zwiebeln | Kapern

€ 16,40

Marinierte Blattsalate

Rote Beete | Kräuter | Walnuss | Kürbis

mit Sura Kees

€ 16,40

mit gebratenen Hühnerbruststreifen

€ 16,80

mit geflammtem Oktopus

€ 18,80

€ 18,80

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten oder Leberknödel

€ 8,20

Vegane Tomaten-Kürbissuppe

mit glutenfreien Knoblauch-Rosmarin-Croutons

€ 10,80

Als feiner Hauptgang

Kleine Portion

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne*

Preiselbeeren | Petersilien-Kartoffeln

€ 28,80 € 32,80

Wiener Backhendl*

Kartoffelsalat | Preiselbeeren

€ 25,80

Zwiebelrostbraten*

300 g Rostbraten vom heimischen Rind | mit klassischem Fettague | rosa gebraten | Röstzwiebeljus | gegrillte Pimentos | Kässpätzle

€ 28,80 € 39,80

Tiroler Bio-Rindfleisch-Burger

Focaccia-Bun | Chipotle-Sauce | Bergkäse | Silbertaler Speck

€ 18,80

Käsespätzle*

Kartoffel-Vogelssalat

€ 21,50

Äpler Nudeln*

Rindfleisch Sugo | Schinken | Speck | Champignons | Erbsen | Bergkäse-Espuma

€ 20,80

Wolfsbarsch*

Zucchini-Zitronen-Risotto | eingelegte Stachelbeeren

€ 34,60

Im Ganzen gebratene Forelle*

Mandel-Zitronen-Butter | Ofenkarotten | schwarzer Knoblauch

€ 28,80

Zucchini-Zitronen-Risotto* vegetarisch

eingelegte Stachelbeeren

€ 23,80



Schwammerl-Gulasch* vegan	€ 26,20
Kartoffelknödel wilder Brokkoli	
Bistro Pommes	€ 9,90
Trüffelmayonnaise	
Pommes	€ 9,20
Knusprige Süßkartoffeln	€ 9,90
Sauce Tatar „Wiener Art“	
Chicken Nuggets mit Pommes	€ 9,80

Als krönender Abschluss

Erdbeer-Mango-Tatar	€ 12,80
Passionsfruchtsorbet Passionsfruchtbaizer Mascarponecreme Mandel-Amaranth-Krokant	
Kuchen Torten	€ 5,50
gerne informieren wir Sie über unsere täglich hausgemachten Kuchen und Torten	
Sauerkleecreme	€ 12,80
marinierte Kirschen Sauerkleesorbet Kirschvinaigrette	
Dinkel – Kaiserschmarrn	€ 16,90
Zwetschgenröster Vanilleeis	
Hausgemachtes Eis und Sorbet	€ 4,00
Vanilleeis Gesalzenes Karamelleis Baileys-Eis Pistazieneis Zitronen-Basilikum-Sorbet Himbeersorbet Grapefruit-Sorbet Schokoladensorbet (vegan)	
Heiße Liebe	€ 8,80
Vanilleeis Himbeersorbet heißes Himbeerragout Sahne	
Gerührter Eiskaffee	€ 8,20

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

Zusätzliche Bestellungen werden gesondert verrechnet.



Getränke

Alkoholfreie Durstlöscher

Mineralwasser Römerquelle
still oder prickelnd

0,33l

€ 4,00

0,75l

€ 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
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

aus der Flasche

0,33l

0,5l

Augustiner alkoholfrei hell

€ 5,00

Augustiner Weizen

€ 6,20

Augustiner Dunkel

€ 6,20

Russe

€ 6,70

Augustiner Weizen | Sprite

Muntabrew aus der Verners Bierbrauerei, Bartholomäberg

€ 5,50

Maisel`s Weisse Weizen Alkoholfrei

€ 6,00



Aperitif

Aperol Spritz	€ 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	
Chavin Orange Spritz Alkoholfrei	€ 6,50
Pierre Chavin Zero Bitterorange feine Perlage	

Weiß- und Roséweine

1/8l

0,75l

Grüner Veltliner „Posthotel Taube“	€ 6,70	€ 40,00
Weingut Manfred Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel, trocken		
Grüner Veltliner Dornenvogel DAC BIO	€ 6,80	€ 40,00
Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttlesbrunn, trocken		
Kalk & Sand Chardonnay	€ 6,80	€ 40,00
Weingut Kroiss, Wien, trocken		
Riesling Federspiel Burgstall	€ 7,20	€ 42,00
Weingut Simon Gattinger, Wachau, trocken		
Rosé Zweigelt	€ 6,40	€ 37,00
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

Privat Cuvée „Posthotel Taube“	€ 8,60	€ 52,00
Weingut Gager, Burgenland, trocken		
Cabernet Franc Heideboden	€ 6,70	€ 40,00
Weingut Markus IRO, Gols, Burgenland, trocken		
Carnuntum Cuvée	€ 6,70	€ 40,00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, trocken		
Lagrein DOC	€ 7,20	€ 43,00
Weingut Terlan, Südtirol, Italien, trocken		
Dornenvogel Zweigelt BIO DAC	€ 6,70	€ 40,00
Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttlesbrunn, 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 Valdobbiadene	€ 6,20	€ 41,00
---------------------------------------	--------	---------

Champagner Ruinart AOC Brut Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	€ 18,00	€ 125,00
--	---------	----------

Digestif

Grappa Marzadro Giare Chardonnay, Trentino, Italien	€ 10,90
---	---------

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
--------------------------------------	--------

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