



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!



Zum Frühshoppen

Münchner Weißwurst ^{ALM} Ofenfrische Brezel süßer Senf	€ 14,80
Haussulz ^{CLM} cremige Zwiebelvinaigrette Essiggurke Ei Kapern	€ 16,80
Frisch gebackene Laugenbrezel ^{AF}	€ 4,80

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

Der Tauben Lumpensalat ^{CGLM} Schübling Bergkäse Ei Essiggurken Salatherzen rote Zwiebeln Kapern	€ 16,80
Marinierte Blattsalate ^{ACGHM} Rote Beete Kräuter Walnuss Kürbis mit Sura Kees	€ 16,40 € 16,80
mit gebratenen Hühnerbruststreifen	€ 19,80
mit geflammtem Oktopus ^R	€ 19,80
Kräftige Rindsuppe ^{ACGL} mit Frittaten oder Leberknödel	€ 8,80
Vegane Tomaten-Kürbissuppe ^{FL} mit glutenfreien Knoblauch-Rosmarin-Croutons	€ 10,80

Als feiner Hauptgang

	Kleine Portion	
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne* ^{ACG} Preiselbeeren Petersilien-Kartoffeln	€ 28,80	€ 32,80
Wiener Backhendl* ^{ACGM} Kartoffelsalat Preiselbeeren		€ 25,80
Zwiebelrostbraten* ^{ACGL} 300 g Rostbraten vom heimischen Rind mit klassischem Fettague rosa gebraten Röstzwiebeljus gegrillte Pimentos Kässpätzle	€ 35,80	€ 42,80
Tiroler Bio-Rindfleisch-Burger ^{AGL} Focaccia-Bun Chipotle-Sauce Bergkäse Silbertaler Speck		€ 18,80
Käsespätzle* ^{ACM} Kartoffel-Vogelersalat		€ 22,80
Äpler Nudeln* ^{ACGLO} Rindfleisch Sugo Schinken Speck Champignons Erbsen Bergkäse-Espuma		€ 20,80
Wolfsbarsch* ^{ADG} Zucchini-Zitronen-Risotto eingelegte Stachelbeeren		€ 38,50
Zucchini-Zitronen-Risotto* vegetarisch ^G eingelegte Stachelbeeren		€ 23,80



Schwammerl-Gulasch* vegan ^F Kartoffelknödel wilder Brokkoli	€ 28,50
Bistro Pommes ^{ACG} Trüffelmayonnaise	€ 9,90
Pommes ^A	€ 9,20
Knusprige Süßkartoffeln ^{ACG} Sauce Tatar „Wiener Art“	€ 9,90
Chicken Nuggets mit Pommes ^{AC}	€ 9,80

Als krönender Abschluss

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

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 Durstlöcher

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

€ 4,50

€ 6,50

Mango, Orangensaft

Fruchtsaft gespritzt

€ 3,20

€ 5,00

Rauch Eistee

€ 3,20

€ 5,00

Zitrone oder Pfirsich

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

€ 4,20

€ 5,60

Augustiner Helles

€ 4,20

€ 5,80

Fohrenburger Radler

€ 4,20

€ 5,60

Fohrenburger Sauer

€ 4,20

€ 5,60

Augustiner Radler

€ 4,20

€ 5,80

Augustiner Sauer

€ 4,20

€ 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

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 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

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 English Breakfast St. Andrews Red Fruit Smooth Mint Royal Earl Grey Fancy Chamomile Classic Herbs Sencha Senpai Ginger Breeze Rooibos Vanilla Toffee	€ 4,00



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

ALLERGENINFORMATION

gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R