



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.

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

Kalte Beerengazpacho vegetarisch ^A eingelegte Fichtensprossen Erdbeeren Confit Rosmarin Focaccia	€ 12,80
mit gebeizter Rinderhüfte	€ 16,80
Pastete vom Montafoner Ziegenkitz ^{AG} Spaghettikürbis Kürbiskernemulsion Marillen-Umeboshi	€ 19,40
Hühnerleberparfait ^{ACG} Holundergelée frische Waldbeeren Speck-Apfel-Brioche	€ 16,80
Marinierte Blattsalate ^{ACGH} Rote Beete Kräuter Walnuss Kürbis	€ 15,80
mit Sura Kees	€ 16,80
mit knuspriger Riebelstrudel	€ 18,80
mit geblähtem Oktopus ^R	€ 19,80
mit hausgemachtem Hirschmostbröckle	€ 19,80
Vegane Tomaten-Kürbissuppe ^{FL} Knoblauch Rosmarin glutenfreie Croutons	€ 10,80
Zucchini-Zitronen-Risotto ^{RG} 8 Weinbergschnecken aus dem Ländle knuspriger Silbertaler Speck Bergkäse-Espuma	€ 17,80

Als feiner Hauptgang

Cut of the Day ^{ACGL} zwei Beilagen nach Wahl Tagesgemüse gemischter Salat Zucchini-Zitronen-Risotto Trüffelpommes Pommes Tagliolini wahlweise mit Pfeffersauce Kräuterbutter	Tagespreis
Zucchini-Zitronen-Risotto vegetarisch ^G eingelegte Stachelbeeren	€ 23,80
Schwammerl-Gulasch vegan ^F Kartoffelknödel wilder Brokkoli	€ 28,50
Wolfsbarsch ^{ADG} Zitronen-Risotto marinierte Zucchini eingelegte Stachelbeeren	€ 38,50
in Bergkräuter geschmorte Putenkeule ^{AGL} gebutterter Bergkräuterfond Rollgerste Pfifferlinge Kohlrabi Babyspinat	€ 34,80
Wiener Saftgulasch ^{ACG} Semmelknödel Essiggurke Würstel	€ 30,80
Filet vom heimischen Rind 200 g ^{AGL} Pommes Frites Gemüse der Saison Pfeffersauce Kräuterbutter	€ 49,80



Unsere Klassiker

Davor oder dazwischen

Tauben Gedeck ^{ALM}	€ 5,60
Brot Artischocken Oliven Radieschen Bauernschmalz Wurzelspeck	
Salat des Hauses ^{GM}	€ 8,40
Blattsalat Tomaten Gurken Radieschen Sonnenblumenkerne wahlweise Balsamico-Dressing Joghurtdressing Kürbiskernöl	
Montafoner „Nachos“ ^{ACGH}	€ 23,80
Rindstatar Riebel-Nachos Erbsen-Guacamole hausgemachte eingelegte grüne Chili Bergkäse rote Zwiebeln Eidotter Sauerrahm	
Kräftige Rindssuppe ^{ACGL}	€ 8,80
Frittaten oder Leberknödel Suppengemüse Schnittlauch	

Als feiner Hauptgang

	Kleine Portion	
Zwiebelrostbraten ^{ACGL}	€ 35,80	€ 42,80
300 g Rostbraten vom heimischen Rind klassisches Fettauge rosa gebraten Röstzwiebeljus gegrillte Pimentos Kässpätzle		
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne ^{ACG}	€ 28,80	€ 32,80
Preiselbeeren Petersilien-Kartoffeln		
Wiener Backhendl ^{ACGM}		€ 25,80
Kartoffelsalat Preiselbeeren		
Käsespätzle ^{ACGM}		€ 22,80
Kartoffel-Vogerlsalat		
Äpler Nudeln ^{ACGLO}		€ 20,80
Rindfleischsugo Schinken Speck Champignons Erbsen Bergkäse-Espuma		

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

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Brotkorb sowie die passenden Saucen.
Zusätzliche Bestellungen werden separat verrechnet.



Unsere Klassiker

Als krönender Abschluss

Dinkel – Kaiserschmarrn ^{ACG} Zwetschgenröster Vanilleeis	€ 16,90
Vegane Schokoladenmousse ^{FH} ohne Zuckerzusatz glutenfrei Buchweizenkrokant Himbeer-Espuma	€ 12,80
Marinierter Pfirsich ^{CGH} Holunderblüten-Eis Mandel-Biskuit karamellisierter weißer Schokoladenkrokant Apfel-Vinaigrette	€ 12,80
Erdbeer-Mango-Tatar ^{AGH} Passionsfruchtsorbet Passionsfruchtbaiser Mascarponecreme Mandel-Amaranth-Krokant	€ 12,80
Sauerklee-Creme ^{AGH} marinierte Kirschen Sauerkleesorbet Kirschvinaigrette	€ 12,80
Hausgemachtes Eis und Sorbet ^{CFGHO} Vanilleeis gesalzenes Karamelleis Marillen-Amaretto-Eis Pistazieneis Zitronen-Basilikum-Sorbet Himbeersorbet Grapefruitsorbet 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	€ 9,80
Pommes	
Kinderschnitzel vom Kalb	€ 14,80
Pommes	
Tagliolini	€ 10,80
Tomatensauce	
Tagliolini	€ 14,60
Sauce Bolognese aus Rindfleisch	

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



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

€ 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

Muntabrew aus der Verners Bierbrauerei, Bartholomäberg

€ 5,40

Diesel

€ 6,70

Augustiner Helles | Coca-Cola

aus der Flasche

0,5l

Augustiner alkoholfrei hell

€ 5,60

Augustiner Weizen

€ 6,20

Augustiner Dunkel

€ 6,20

Russe

€ 6,70

Augustiner Weizen | Sprite

Cola Weizen

€ 6,70

Augustiner Weizen | Coca-Cola

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

Aus unserem Weinkeller

Tagespreis

Limitierte Einzelflaschen und besondere Jahrgänge – solange verfügbar.

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		
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

Aus unserem Weinkeller

Tagespreis

Limitierte Einzelflaschen und besondere Jahrgänge – solange verfügbar.

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	€ 6,20	€ 41,00
Valdobbiadene		
Champagner Ruinart AOC Brut	€ 18,00	€ 125,00
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		



2 cl

Digestif

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

Remy 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

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