



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!



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	
Kürbis-Panna-Cotta vegetarisch ^G	€ 15,00
Fenchelsauerkraut Karotten-Dashi	
Marinierte Blattsalate ^{ACGH}	€ 15,80
Rote Beete Kräuter Walnuss Kürbis	
mit Sura Kees	€ 16,80
mit knusprigem Riebelstrudel	€ 18,80
mit geblähtem Oktopus ^R	€ 21,00
mit hausgemachtem Hirschmostbröckle	€ 19,80
Wiener Salonbeuschel vom Ländlerind ^{AGLMOC}	€ 19,80
Riebelknödel hausgemachtes Gewürzgurkerl Rote Rüben – Wachtelei	
8 Stück Ländleschnecken ^{RG}	€ 17,80
Belugalinsen Fenchel Bergkäse-Espuma	
Montafoner „Nachos“ ^{ACGH}	€ 27,00
Rindstatar Riebel-Nachos Erbsen-Guacamole hausgemachte eingelegte grüne Chili Bergkäse rote Zwiebeln Eidotter Sauerrahm	

Suppe

Vegane Tomaten-Kürbissuppe ^{FL}	€ 10,80
Knoblauch Rosmarin glutenfreie Croutons	
Kräftige Rindssuppe ^{ACGL}	€ 8,80
Frittaten oder Leberknödel Suppengemüse Schnittlauch	



Unsere Klassiker

Veganer Hauptgang

Schwammerl-Gulasch ^F € 28,50
Kartoffelknödel | wilder Brokkoli

Ofengeschmortes Spitzkraut ^{FH} € 22,00
Miso-Sauce | Falafel | Karotte | Amaranth-Pistazien-Crunch

Feiner Hauptgang

Pannonische Fischsuppe ^D € 29,00
gebratener Zander | Belugalinsen | Fenchel | eingelegte Kirschtomaten

Cut of the Day ^{ACGL} Tagespreis
zwei Beilagen nach Wahl
Tagesgemüse | gemischter Salat | Trüffelpommes | Pommes | Tagliolini
wahlweise mit Pfeffersauce | Kräuterbutter

Filet vom heimischen Rind ^{AGL} € 52,00
Pommes Frites | Gemüse der Saison | Pfeffersauce | Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten ^{ACGL} € 36,80 € 42,00
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

Kässpätzle ^{ACGM} € 22,80
Kartoffel-Vogerlsalat

Blut- & Leberwurst von Simon's Duroc-Schwein ^{MOG} € 25,40
Senf & Kren | Sauerkraut | Petersilienkartoffeln

Äpler Nudeln ^{ACGLO} € 20,80
Rindfleischsugo | Schinken | Speck | Champignons | Erbsen | Bergkäse-Espuma

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



Unsere Klassiker

Krönender Abschluss

Dinkel – Kaiserschmarrn ^{ACG} Zwetschgenröster Vanilleeis Rumrosinen	€ 16,90
Vegane Himbeer-Mandel-Schnitte ^H ohne Zuckerzusatz	€ 12,80
Marinierter Pfirsich ^{CGH} Holunderblüten-Eis Mandel-Biskuit karamellisierte weißer Schokoladenkrokant Apfel-Vinaigrette	€ 12,80
Tiramisu vom Bodenseeapfel ^{AGCH} Bratapfelperlen karamellierte weiße Schokolade Mandeln Zabaione-Eis	€ 12,80
Hausgemachtes Eis und Sorbet ^{CFGHO} Vanilleeis Zabaione-Eis Marillen-Amaretto-Eis Pistazieneis Zitronen-Basilikum-Sorbet Himbeersorbet Sanddornsorbet 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

2 cl

Digestif

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 einfach eine Hauptspeise unserer allgemeinen Stubenkarte aus,
lasst euch überraschen,
was da kommt!
Dieser Kinderteller kostet für Kinder bis 12 Jahren € 14,80.
Wenn euch aber gar nichts mundet, haben wir 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 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 mit 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

€ 3,50

€ 5,00

Zitrone oder Pfirsich

Coca-Cola | Fanta | Sprite | „Spezi“ Mezzo Mix

€ 3,50

€ 6,00

0,33l

Flasche

Coca-Cola Zero

€ 5,00

Almdudler

€ 5,00

Gespritzte Säfte bereiten wir auf Wunsch gerne mit Soda oder Leitungswasser zu.



Bierspezialitäten

vom Fass

0,3l

0,5l

Augustiner Helles

€ 4,20

€ 5,80

Augustiner Radler

€ 4,20

€ 5,80

Augustiner Sauer

€ 4,20

€ 5,80

Muntabrew aus der Verners Bierbrauerei, Bartholomäberg

€ 5,80

aus der Flasche

0,5l

Fohrenburger Spezial

€ 5,80

Augustiner alkoholfrei hell

€ 5,80

Augustiner Weizen

€ 6,00

Augustiner Dunkel

€ 5,80

Maisel`s Weisse Weizen Alkoholfrei

€ 6,00



Aperitif

Aperol Spritz		€ 9,20
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“	€ 6,80	€ 41,00
Weingut Manfred Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel, trocken		
Grüner Veltliner Dornenvogel DAC BIO	€ 7,70	€ 46,00
Weingut Glatzer, Carnuntum, Göttlesbrunn, trocken		
Kalk & Sand Chardonnay	€ 7,20	€ 43,00
Weingut Kroiss, Wien, trocken		
Sauvignon Blanc	€ 7,20	€ 43,00
Weingut Manfred Bannert, Weinviertel, trocken		
Rosé Zweigelt	€ 7,20	€ 43,00
Weingut Taferner, Göttlesbrunn, trocken		
Krispel Zero Alkoholfrei	€ 7,60	€ 46,00
Weingut Krispel, Vulkanland Steiermark, trocken		

Rotweine

Art de Vivre Rouge 2021	€ 8,80	€ 52,00
Weingut Gérard Bertrand, Narbonne, trocken		
Privat Cuvée „Posthotel Taube“	€ 8,40	€ 50,00
Weingut Gager, Burgenland, trocken		
Cabernet Franc Heideboden	€ 7,50	€ 45,00
Weingut Markus IRO, Gols, Burgenland, trocken		
Carnuntum Cuvée	€ 7,20	€ 43,00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum, trocken		
Lagrein DOC	€ 8,20	€ 49,00
Weingut Terlan, Südtirol, Italien, trocken		
Dornenvogel Zweigelt BIO DAC	€ 7,80	€ 47,00
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	€ 6,90	€ 41,00
Valdobbiadene		
Champagner Ruinart AOC Brut	€ 18,00	€ 125,00
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Digestif		2 cl



Rochelt Williamsbirne 2016, Tirol, Österreich	€ 28,00
Rochelt Mirabelle 2010, Tirol, Österreich	€ 26,00
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	€ 8,00
Verners Blaubeerbrand, Bartholomäberg	€ 9,00
Verners Marillenbrand, Bartholomäberg	€ 8,00
Verners Williams, Bartholomäberg	€ 7,50
Verners Roter Williams, Bartholomäberg	€ 8,00
Verners Fichtenspitzenbrand, Bartholomäberg	€ 7,50
Verners Orangenbrand, Bartholomäberg	€ 7,00
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	€ 4,40
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