

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS HAUSGEMACHTE PASTA

Wähle Deine Lieblingspasta & kombiniere mit:

Makkaroni | Tagliatelle | Radlatori | Torchiette | Tortellini

Pasta Di Noci aus dem Bergkäse

Walnussauce, Walnussgeist, Bergkäse, Petersilie

26,90 Euro

Verde Di Montagna

Brennnessel-Pesto, Babyspinat, Ziegenkäse, Kirschtomate

25,90 Euro

BBQ Di Asparagi

*BBQ Tomatensauce, Spargel, Paprika, Artischocken, Rucola
wahlweise mit Pastrami*

25,90 Euro

31,90 Euro mit Pastrami

Cabonara

Montafoner Speck, Bergkäse, Ei, Bergkäseschaum

23,90 Euro

Gamberi Al Limone

Tiroler Alpengarnele, Weißweinrahmsauce, Zuckerschoten, Fenchel, Zitronenzeste, Kräuter

31,90 EURO

VORSPEISEN

Bouche Variation

Baguette Chip mit gebeiztem Saibling, Beef Tatar, Sura Kees mit Zucchini

8,00 Euro als Variation
3,00 Euro pro Stück

Beef Tatar

100g Rinderfilet, Kapern, Essiggurke, Schalotten, Petersilie, Eidotter, Sardelle, Worcestersauce, Senf, Cognac, Kürbis-Chutney

18,90 Euro als Vorspeise (100g)
36,50 Euro als Hauptspeise (200g)

Gerste & Saibling

Gerste, Sommer-Gemüse, gebeizter Saibling, Balsamico

16,90 Euro

Wassermelone trifft Feta

Geflämmte Wassermelone, Feta, Erdnuss, Basilikum-Sorbet, Oliven

14,90 Euro

SUPPEN

Ochsenschwanz-Consommé mit Tortellini

Ochsenschwanz, Wurzelgemüse, Nudelteig, Trüffelgarce

13,80 Euro

Montafoner Gerstensuppe

Lammknochen, Wurzelgemüse, Selchfleisch, Speck, Espuma

12,50 Euro

Spargelcremesüppchen

Spargel, Sahne, Bärlauch-Focaccia

12,20 Euro

Erdbeer-Gazpacho

Erdbeere, Gurke, Tomate, Chili, Apfelessig, Olivenöl, Paprika, Knoblauch

10,90 Euro

FLEISCH

Spanferkel

*Spanferkel-Kotelett, Polenta, Maiskolben, Popcorn,
Morchelrahmsauce*

35,90 Euro

Rinderfilet

*180g Rinderfilet, Thymianjus, Blätterteig, Spargel,
Radieschen, Zuckerschote*

43,90 Euro

Original-Wienerschnitzel

Kalbsoberschale, Kartoffel, Zitrone, Sardelle, Preiselbeere

35,20 Euro

Ramen von der Taube

*Brust & Keule, Panko, Sojasprossen, Buchweizen-Nudeln,
Pilze, Kräuter, Pak Choi*

36,90 Euro

FISCH

Rotauge

Rotauge, rotes Risotto, Feigen, Orange, Fenchel

35,60 Euro

Forelle

Forellenfilet, marinierte Gurke, Kartoffel, Paprika, Chimichurri

34,00 Euro

Bouillabaisse

*Tiroler Alpengarnele, Saibling, Forelle, Wurzelgemüse, Kartoffel,
Sauce Rouille, Noilly Prat*

39,90 Euro

VEGETARISCH

Verde Di Montagna

Brennnessel-Pesto, Babyspinat, Ziegenkäse, Kirschtomate

25,90 Euro

Sura Kees Paunzen

Sura Kees, Kartoffel, Apfel, Staudensellerie, Walnüsse, Bergamotte

27,60 Euro

Grüner Spargel

Grüner Spargel, Kartoffel, Tomate, Basilikum, Pistazie, Limette, Olivenöl

29,20 Euro

Feineck

DESSERTS

Pfirsich Melba 2.0

Pfirsich, Himbeer-Crème-Brûlée, Pfirsichsorbet, Mandel, Himbeercrunch

14,20 Euro

Kaiserschmarren

Ei, Mehl, Rum-Rosinen, Waldbeeren, Apfelmousse, Tahiti-Vanilleeis

18,80 Euro

Yuzu

Yuzumousse, Mango Tatar & Sorbet, Macadamianuss

14,90 Euro

Eis hausgemacht

Tahiti-Vanille, Dunkle Bioschokolade, Pistazie, Rhabarber-Joghurt

4,00 Euro pro Kugel

Sorbet hausgemacht

Mango, Zitrone, Pfirsich

4,00 Euro pro Kugel

Belgische Waffel

Waffel, frische Beeren, Nusscreme, Ahornsirup

11,90 Euro

Cookie

Verschiedene Sorten

4,60 Euro

APERITIF

Weiß gespritzt	0,25 l	5,40 Euro
Aperol Spritz		8,40 Euro
Aperol Spritz <i>alkoholfrei</i>		8,40 Euro
Hugo		8,40 Euro
Hugo <i>alkoholfrei</i>		8,40 Euro
illwerke Hugo „der Blaue“		8,00 Euro
Lillet Wildberry		8,40 Euro
Limoncello Spritz		8,40 Euro
Prosecco Le Contesse	0,1 l	6,60 Euro
Spumante Nosecco <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	4,80 Euro
Gin Tonic Illusionist		12,90 Euro
Gin Tonic Windspiel		14,90 Euro
Gin Tonic Mare		12,90 Euro

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner, Falkenstein	0,125 l	5,60 Euro
Sauvignon Blanc, Waldschütz	0,125 l	5,70 Euro
Falko Cuvée, Dürnberg	0,125 l	5,60 Euro
Chardonnay vom Berg, Alphart	0,125 l	5,60 Euro
Zweigelt Rosé, Dürnberg	0,125 l	5,60 Euro
Zweigelt Classic, Falkenstein	0,125 l	5,60 Euro
Blaufränkisch Hochäcker, Kerschbaum	0,125 l	6,70 Euro
Cuvée Exquisit, Waldschütz	0,125 l	6,20 Euro
Beerenauslese, Münzenrieder	0,1 l	5,90 Euro

BIER

Mohren Spezial vom Fass	0,3 l	4,30 Euro
	0,5 l	5,80 Euro
Mohren Radler süß / Radler sauer	0,3 l	4,30 Euro
	0,5 l	5,80 Euro
Stiegl <i>alkoholfrei</i>	0,33 l	4,30 Euro
Trummerpils	0,33 l	4,50 Euro
Augustiner	0,33 l	4,40 Euro
Wildbräu Hefeweizen / Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	5,90 Euro

LIMONADEN, SÄFTE & WASSER

Coca Cola / Coca Cola zero	0,33 l	4,90 Euro
Fritz Kola	0,2 l	4,90 Euro
Limo Vo Üs <i>Cola-Mix, Orange, Zitrone, Eistee Pfirsich, Kräuter-Brennnessel</i>	0,33 l	4,90 Euro
Carpe Diem Kombucha	0,33 l	5,60 Euro
Rauch Saft <i>Apfel, Schwarze Johannisbeere, Orange, Multivitamin</i>	0,2 l	4,10 Euro
Saft gespritzt	0,5 l	5,20 Euro
Tomatensaft gewürzt	0,2 l	5,20 Euro
Bio-Schwasser	0,5 l	5,10 Euro
Nako Limonaden <i>Eistee, Zirbe, Pfefferminze, Mate Tee, Hibiskus-Grüntee-Lemongras</i>	0,5 l	5,80 Euro
Soda Zitrone	0,5 l	4,50 Euro
Holunder Soda	0,5 l	4,50 Euro
Wasser still oder prickelnd	0,5 l	2,50 Euro
Vöslauer Mineralwasser	0,33 l	3,90 Euro
	0,75 l	5,90 Euro
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	7,20 Euro

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	4,60 Euro
Espresso	4,30 Euro
Doppelter Espresso	4,50 Euro
Espresso Macchiato	4,50 Euro
Cappuccino	5,30 Euro
Latte Macchiato	5,30 Euro
Affogato	6,30 Euro
Chai Latte	6,50 Euro
Matcha Latte	6,50 Euro
Heiße Schokolade	5,20 Euro
Heiße Zitrone	4,50 Euro
Ronnefeldt Tee	4,50 Euro

*English Breakfast, Green Dragon, Fruity Camomile, Refreshing Mint,
Sweet Berries, Bio-Bergkräuter*

SPIRITUOSEN

Verner's Marillenbrand	2 cl	7,60 Euro
Verner's Zitronenbirne	2 cl	6,70 Euro
Verner's Vogelbeer	2 cl	12,00 Euro
Verner's Kirsch	2 cl	6,70 Euro
Verner's Fichtenspitzengeist	2 cl	5,70 Euro
Verner's Enzian	2 cl	8,00 Euro
Quinto do Noval, Fine Ruby Port	5 cl	4,80 Euro

*Bei Fragen zum Tagesangebot sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten
wende Dich bitte an unser Servicepersonal.*

Endpreise inklusive Mehrwertsteuer

Feineck