

# EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS HAUSGEMACHTE PASTA

**Wähle Deine Lieblingspasta & kombiniere mit:**

*Makkaroni | Tagliatelle | Radlatori | Torchiette | Tortellini*

## **Pasta Di Noci aus dem Bergkäse laib**

*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, Zitrone, 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**