

Schön, dass du da bist.

Herzlich Willkommen im Wirtshaus zur Taube!

Mit viel Leidenschaft, Liebe zum Detail und frischen Zutaten möchten wir kulinarische Momente schaffen, die in Erinnerung bleiben.

Unser Team freut sich darauf, Deinen Besuch bei uns zu einem geschmackvollen und schönem Erlebnis zu machen.

„An Guata!“



Die perfekte Geschenkidee!

Verschenke einen Gutschein vom Wirtshaus zur Taube, ideal für jeden Anlass.



Getränke

Alkoholfrei

Dizano		
- Orange	0,33l	€ 3,70
- Zitrone	0,33l	€ 3,70
- Cola Mix	0,33l	€ 3,70
Coca Cola	0,33l	€ 4,20
Coca Cola Zero	0,33l	€ 4,20
Almdudler	0,35l	€ 4,20
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,80
Franz Josef Rauch Bio		
- Rhabarber Naturtrüb gespritzt	0,33l	€ 4,70
- Schwarze Johannisbeere gespritzt	0,33l	€ 4,70
- Apfel Naturtrüb gespritzt	0,33l	€ 4,70
Soda Zitrone	0,4l	€ 3,50
Soda Himbeere	0,4l	€ 3,50
Soda Holunder	0,4l	€ 3,50
Montes Still / Prickelnd	0,33l	€ 3,80
Montes Still / Prickelnd	0,75l	€ 6,50

Bier

Wirtshaus Bier	0,33l	€ 3,90
Wirtshaus Bier	0,5l	€ 4,90
Wirtshaus Radler (sauer / süß)	0,33l	€ 3,90
Wirtshaus Radler (sauer / süß)	0,5l	€ 4,90
Weizen	0,5l	€ 5,50
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 5,50





Wein & Spritzer

Sekt oder Prosecco	€ 5,50
Spritzer Weiß (<i>sauer / süß</i>)	€ 4,20
Aperol Spritz (<i>mit Wein / Prosecco</i>)	€ 6,90
Hugo (<i>mit Wein / Prosecco</i>)	€ 6,90

Offene Weine

	1/8	1/4	1/2	1l
Grüner Veltliner Göttweiger Berg Müller	€ 3,50	€ 7,00	€ 14,00	€ 28,00
Blauer Zweigelt Göttweiger Berg Müller	€ 3,50	€ 7,00	€ 14,00	€ 28,00



Schon gewusst?

„Olga’s Festsaal“ ist der perfekte Ort, um Feste zu feiern!



Vorspeisen

Suppen

Portwein-Zwiebel Suppe	€ 7,50
Karotten-Ingwer Suppe	€ 6,50
Rindersuppe	
- mit Fritatten	€ 6,50
- mit Leberknödel	€ 6,50
- mit Kaspressknödel	€ 7,80



Klein & Fein

Rote Rüben Tartare auf Blattsalat	€ 10,50
Beef Tartare mit Butters-toast	€ 17,50
Zillertaler Krapfen (2 Stk) mit Sauerkraut	€ 11,50
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar	€ 11,50
Kleiner gemischter Salat	€ 4,90



Hauptspeisen

Vegetarisch

Spinatknödel mit brauner Butter & Bergkäse	€ 14,50
Olga's Salat (mit Kaspressknödel)	€ 15,50
Kässpätzle mit Kartoffelsalat	€ 18,50

Vegan

Kartoffel-Pilz-Knödel mit Tomaten-Salsa	€ 14,50
Gefüllte Paprika (glutenfrei)	€ 14,80



Fleisch

Wiener Schnitzel mit Pommes / Bratkartoffeln	
- vom Kalb	€ 27,90
- vom Schwein	€ 17,90
Kalbsrahmgulasch mit Petersilienspätzle	€ 24,50
Rinderrouladen mit Serviettenknödel	€ 24,90
Zwiebelrostbraten mit Kroketten & Speckbohnen	€ 29,50
Kalbsbackerl mit Polenta & Kirschtomatenragout	€ 28,50
Schweinebraten mit Semmelknödel & Sauerkraut	€ 18,90
Ripple mit Coleslaw	€ 16,50
Backhendl Salat	€ 15,50



Kindergerichte

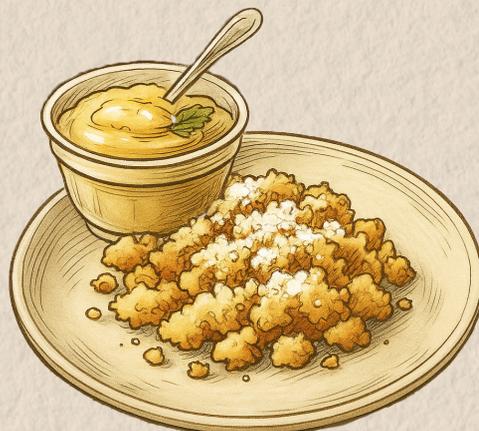
Für den großen Hunger bei den Kleinen

Schnitzel mit Pommes	€ 9,50
Lasagne mit Rinderhackfleisch	€ 9,50
Spätzle mit Sauce	€ 7,50
Milchreis	€ 7,50



Nachspeisen

Brownie mit Vanilleeis	€ 7,50
Vorarlberger Riebel mit Apfelmus	€ 8,50
Zitronen-Käsekuchen im Glas	€ 7,50
Kaiserschmarren mit Apfelmus	€ 11,50



Heiße Getränke

Espresso	€ 3,20
Espresso Doppio	€ 4,50
Kaffee	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,70
Latte Macchiato	€ 4,70
Heiße Schokolade	€ 4,70
Affogato	€ 5,50
Althaus Tee (<i>verschiedene Sorten</i>)	€ 4,20



Spirituosen

Gin & Tonic <i>Bombay Sapphire</i>	€ 9,30
Gin & Tonic <i>Monkey 47</i>	€ 11,30
Schnäpse aus der Region	€ 4,00

Weinkarte

Flaschenweine Weiß

0,75l

Grüner Veltliner „Geyern“ Bannert

€ 26,00

In der Nase entfalten sich Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einer feinen Pfeffernote. Am Gaumen überzeugt er mit frischer Säure, mineralischer Struktur und einem harmonischen Abgang.

Riesling Federspiel „Achleiten“ Jäger

€ 36,00

Elegante Mineralik und saftige Fruchtaromen, speziell die Marille kennzeichnet diesen vielschichtigen Riesling.

Chardonnay „Höflein“ Grassl

€ 34,00

Komplexe Nase nach reifen Birnen und Quitten, leichte Hefereduktion, Nüsse und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.

Weißer Burgunder „Lusthausberg“ Müller

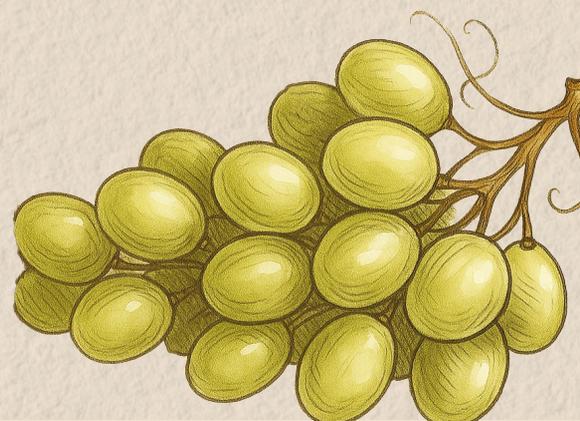
€ 29,00

Helles Gelb, am Gaumen zeigen sich reife Birnennoten mit schöner Dichte, gute Länge.

Sauvignon Blanc „Vulkanland“ Frauwallner

€ 32,00

In der Nase und am Gaumen Stachelbeere und Citrus, grüne Paprika, schwarze Johannisbeerblätter, feine Kräuterwürze, frische Säure, feine Mineralik und balanciert.





Flaschenweine Rot

Blauer Zweigelt Classic

Bannert

0,75l

€ 26,00

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine Kirschfrucht, etwas rote Nuancen, zart vegetale Nuancen, frische Orangenesten. Mittlerer Körper, saftig, Zwetschken im Abgang, feines Tannin, fruchtsüßes Finish.

Blaufränkisch „Reserve“

Igler

€ 30,00

Satte Düfte nach Beeren, begleitet von Eichennoten, Tanninen und Kakao. Sehr fruchtige, trockene Textur, mit exzellentem Säuregerüst, dazu Lakritznoten, dunkle Schokolade und wohlbalancierte Gerbstoffe. Langer, würziger und charaktvoller Ausklang.

Pinot Noir

Markowitsch

€ 32,00

Heller Rotwein, der intensiv nach roten Beeren duftet, nach Hagebutten und aromatischen Gewürzen. Er ist samtig, weich und doch sehr frisch mit einer kristallinen Säure, die ihm sehr gut steht.

Merlot Gabarinza

Iro

€ 30,00

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Ausgeprägte dunkelbeerige Frucht, begleitet von Aromen reifer Schwarzkirsche und feinem Kakao. Körperreich am Gaumen, mit balancierter Struktur und einem engmaschigen, lang anhaltenden Finish.

Carnuntum Cuvee

Taferner

€ 28,00

Ein wunderbar geschmeidiges und weiches Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch, die sich durch ihre intensiven Fruchtaromen auszeichnen. Schwarze Beerenfrucht, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Brombeeren. Saftige, reife Zwetschken. Elegant und ausgewogen, angenehme Frische.





So gut wie früher - nur heute.



Die Geschichte der Taube ist seit dem 15. Jh. belegt. Als Taverne zum Pfarrgut des Klosters Mehrerau bei Bregenz, lag die Taube am Handelsweg in den Bregenzerwald und wurde 1867 zur Poststation, an der die Pferde gewechselt wurden.



Bis Mitte des 19. Jh. führten nur Saum und Karrenwege in den Bregenzerwald. Die Schwarzachtobelstraße (von Schwarzach nach Alberschwende) wurde 1837, die Achrainstraße (von Dornbirn nach Alberschwende) 1887 eröffnet. Beide Straßen führen – damals wie heute – am Dorfplatz vor der Taube zusammen.

Hinweis zu den Allergenen

Wir verwenden ausschließlich qualitative Produkte.

Welche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen enthalten sind, erfährst du bei unserem Servicepersonal und in unserer Allergen-Karte.