

Kalte Vorspeisen

Kohlrabi

Shiitake / Wacholder / Dashi

€ 19,50

Saibling

Mandarine / Buttermilch / Kosho / Schnittlauch / Bottarga

€ 24,80

Gänseleber

Kirsche / Estragon / Brioche

€ 41,90



VERWALL STUBE

Warmer Vorspeisen

Kalbskopf

Zunge / Backerl / Lauch / Karfiol

€ 24,40

Offener Ravioli

Hummer / Orange / Curry / Kokos / Spinat / Wermut

€ 28,70

Trüffel Tagliolini

Butter / Schaum / Pesto

€ 21,10

Zusätzlich servieren wir Ihnen auf Wunsch frischen Trüffel.
Tagespreis pro Gramm variiert



VERWALL STUBE

Suppen

Wild Consommé

Grieß / Traube / Rotkraut / Tramezzini

€ 16,90

Pilzessenz

Kartoffel / Enoki / Kräuter

€ 15,70

Geröstete Zwiebel

Mandel / Senf / Cognac

€ 15,10



**V E R W A L L
S T U B E**

aus dem Wasser

Heilbutt

Zartweizen / Hing Choi / Tomate / Basilikum / Vulcano Schinken € 43,20

Forelle

Quinoa / Beete / Gurke / Granatapfel € 39,80

vom Land

Filet vom Duroc Schwein

Süßkartoffel / Zucchini / Périgord Trüffel € 46,10

Rosa Hirschrücken

Marille / Knollenziest / Pastinake / Rosenkohl € 49,70



**V E R W A L L
S T U B E**

Klassiker aus der österreichischen Küche

Kaiserschnecken

Arlbergspitz / Knoblauch oder Café de Paris

€ 24,90

Geschmorte Kalbsbackerl

Sellerie / Gemüsegarten / Rotweinsauce

€ 42,10

‘Verwallstuben Gröstl’

Jakober Heurige / Rindsfilet / Bioei / Speck / Zwiebel / Spitzkraut € 43,70



‘eh & je‘

Sashimi vom Thunfisch

Frühlingsrolle / Sprosse / Wasabi / Ingwer / Wakame / Ponzu € 34,60

Unsere Bouillabaisse

Knoblauchbrot / Sauce Rouille € 48,20

Seezunge im Ganzen gebraten

Kartoffel / Blattspinat / Zitrone / Kaper € 59,80



**V E R W A L L
S T U B E**

Süße Verführung

Stanzer Zwetschke

Shiso / Vanille / Sauerrahm

€ 14,20

Original Bean's Schokolade

Udzungwa 70% / Zitrus / Ingwer / Topinambur

€ 16,90

Himbeere

Ruby Schokolade / Kardamom / Haselnuss

€ 15,70



**V E R W A L L
S T U B E**

Krönender Abschluss

Tosi Gorgonzola

Früchtebrot / Rotwein / Remy Martin / Nuss € 19,40

Topfenknödel

Erdbeere / Butterbrösel

1 Stück	€ 11,40
2 Stück	€ 15,60

Hausgemachtes Sorbet

Wodka	€ 11,80
Champagner	€ 19,80



V E R W A L L
S T U B E

Kinderkarte

Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten

€ 9,40

Tagliolini

Tomatensauce oder Rinderbolognese

€ 15,50

Knuspriger Seelachs oder Hühnerfilet

Kürbiskerne / Petersilienkartoffel / Kräuterdip

€ 15,20

'Gröstl'

Jakober Heurige / Spinat / Ei

€ 18,20

Schokoladiges

Vanille / Mandeln / Joghurt

€ 13,20

V

V E R W A L L
S T U B E

Liebe Freunde der Verwallstube,

unser Küchenchef Matthias Weinhuber freut sich,
Sie heute mit seinem Team kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Als echter Tiroler werden bei ihm Regionalität und Frische ebenso großgeschrieben wie
Nachhaltigkeit und Liebe zum Detail.
Um Ihre Menüauswahl perfekt zu umrahmen, kümmert sich gerne unsere
Sommelière Sabrina, Patrick und das gesamte Serviceteam.
Auch im Weinkeller stehen unsere Sommelière voll und ganz hinter den edlen, heimischen
Tropfen.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und Zum Wohl!

Stefan & Manfred Fahrner mit dem gesamten Team der Verwallstube

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A...Glutenhaltiges Getreide: Mehl, Flocken, Gries, Malz, Stärke, Couscous, Bulgur, Weizenkeimling
B...Krebstiere: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
C...Ei: Eier von Geflügel
D...Fisch: alle Fischarten
E...Erdnuss: alle Erdnussarten
F...Soja: alle Sorten von Sojabohnen
G...Milch oder Laktose: Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel
H...Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kasschunüsse
L...Sellerie: Bleich-, Knollen-, Staudensellerie
M...Senf
N...Sesam
O...Sulfite: E220-226, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
P...Lupinen: Fleischersatz, glutenfreie Produkte, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz
R...Weichtiere: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

