

## Kalte Vorspeisen

### Kohlrabi

Shiitake / Wacholder / Dashi

€ 19,50

### Saibling

Mandarine / Buttermilch / Kosho / Schnittlauch / Bottarga

€ 24,80

### Gänseleber

Kirsche / Estragon / Brioche

€ 41,90



VERWALL  
STUBE

## Warme 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

## Suppen

### Wild Consommé

Grieß / Traube / Rotkraut / Tramezzini € 16,90

### Pilzessenz

Kartoffel / Enoki / Kräuter € 15,70

### Geröstete Zwiebel

Mandel / Senf / Cognac € 15,10



VERWALL  
STUBE

## **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



**VERWALL  
STUBE**

## Klassiker aus der österreichischen Küche

### Kaiserschnecken

Arlbergspitz / Knoblauch oder Café de Paris € 24,90

### Geschmorte Kalbsackerl

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



**VERWALL  
STUBE**

## **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

## 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



VERWALL  
STUBE



## 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



VERWALL  
STUBE

# 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, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg

P...Lupinen: Fleischersatz, glutenfreie Produkte, milchfreier Eiersatz, 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.

