

Kalte Vorspeisen

Aubergine

Pilz / Zwiebel / Sesam

€ 19,50

Chawanmushi

Jakobsmuschel / Topinambur / Hummer

€ 29,80

Schweinebauch

Kartoffel / Kräuter / Kate & Kon Gold Selektion Kaviar / Zitrone

€ 31,20



VERWALL
STUBE

Warme Vorspeisen

Dim Sum

Kalb / Zunge / Beurre Rouge / Spargel

€ 24,40

Spargel Flan

Räucherforelle / Bärlauch / Blüte

€ 25,70

Trüffel Tagliolini

Butter / Schaum / Pesto

€ 21,10

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



VERWALL
STUBE

Suppen

Tom Kha Gung

Garnele / Nori / Edamame / Sesam

€ 16,90

Röstkartoffel

Perlzwiebel / Grieß / Strudelteig

€ 15,70

Hühner Consommé

Roggen / Pilz / Gemüse / Ei

€ 15,10



VERWALL
STUBE

aus dem Wasser

Zander

Kartoffel / Paprika / Artischocke / Olive / Tomate / Trüffel € 42,70

'Öztaler' Lachsforelle

Tramezzini / Karfiol / Aal / Radieschen / Kräuter € 39,40

vom Land

Barbarie Ente

Karotte / Romanesco / Mandarine € 45,60

Spanferkel Krone

Aligot / Büffelmozzarella / Kräuterseitling / Pistazie / Zitrone / Rosmarin € 48,30



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



VERWALL
STUBE

‘eh & je‘

Sashimi vom Hamachi

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

Joghurt

Sanddorn / Hafer / weiße Schokolade

€ 14,30

Original Bean's Schokolade

Weißer Schokolade / Cassis / Sauerrahm / Haselnuss

€ 16,90

Zitrone

Mandel / Sake / Koshihikari Reis / Kaffir Limette

€ 16,60



VERWALL
STUBE

Krönender Abschluss

Tosi Gorgonzola

Brioche / Tomate / Vanille / Safran / Mandel

€ 17,50

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, Sulfid 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.



VERWALL
STUBE