

Liebe Gäste,

es ist uns eine große Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Mit viel Hingabe und Leidenschaft haben wir "feline" geschaffen – einen Ort, an dem Genuss, Entspannung und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.

Unsere Küche spiegelt unsere Liebe zur Region und mediterranen Küche wider. Wir legen großen Wert auf frische, saisonale und hochwertige Zutaten, die wir von regionalen Produzenten beziehen, um Ihnen die besten Geschmackserlebnisse zu bieten. Jedes Gericht, das Sie auf unserer Karte finden, wurde mit Sorgfalt kreiert, um Ihren Besuch zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Wir laden Sie ein, dem Alltag für eine Weile zu entfliehen, sich zurückzulehnen und die Zeit bei uns zu genießen. Ob zum gemütlichen Abendessen, zum Feiern besonderer Momente oder einfach, um sich verwöhnen zu lassen – wir möchten, dass Sie sich rundum wohlfühlen.

Vielen Dank, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken. Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit und einen guten Appetit!

Für unser Gedeck berechnen wir 3,80 Euro pro Person inkl. Brot, Butter,
Aufstrich und Leitungswasser

EMPFEHLUNG DER KÜCHE
02.04.2025 BIS 03.05.2025

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe	8
ZIMTCROUTONS O, L, A, G, P	
Carpaccio	19.5
RUCOLA • TOMATE • PARMESAN P, A, G	

HAUPTSPEISEN

Vegane Asia Bowl	18
FALAFEL • COUSCOUS • BÄRLAUCHHUMMUS • TAHIN • EDAMAME BOHNE • TOMATE • KAROTTE • WAKAME • GRANATAPFEL F, N, L, A, P	
Thunfisch Tataki	28
BÄRLAUCHRISOTTO L, D, N, O, P	
Penne	22
RÄUCHERLACHSSAUCE • ZUCCHINI • LIMETTENZESTE A, D, G, O, P	
Tagesfisch im Ganzen vom Jospersgrill	29.5
GRILLGEMÜSE • ROSMARINKARTOFFEL D, P	
Lammragout “alla Cacciatora”	28
TOMATEN • OLIVEN • POLENTA • KAROTTEN • KARTOFFELN G, L, A, O, P	
Dry Aged Rib Eye Steak ca. 500g	67
GRÜNER SPARGEL • POMMES FRYN'DIP • KETCHUP HAUSGEMACHT A, G, P, O,	

ALLERGENINFORMATION

A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Ei; D = Fisch; E = Erdnuss; F = Soja; G = Milch oder
Laktose; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

Dry Aged T-Bone Steak ca. 500g GRÜNER SPARGEL • POMMES FRYN'DIP • KETCHUP HAUSGEMACHT A, G, P, O	72
--	-----------

KALTE VORSPEISEN

Beef Tartar „feline“ FRÜHLINGSZWIEBEL • FOCACCIA • CREME FRAICHE A, G, P	18.5
---	-------------

Burrata ROTE BEETE • WALNUSS • OLIVENÖL G, H, P	13.5
--	-------------

Avocado Salat Bowl TOFU RINDERSTREIFEN GARNELEN B, C, F, G, H, L, M, O, P	9 11 18 18
--	----------------------------

WARME VORSPEISEN

Safranrisotto FISCH GARNELEN B, D, G O, P	11 17 20.5
---	-------------------------

Pasta Rosa LINGUINE • TOMATE • MASCARPONE • PARMESAN A, C, G, P	12
--	-----------

Gnocchi BIRNE • WALNUSS • GORGONZOLA A, C, G, H, P	18
---	-----------

ALLERGENINFORMATION

A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Ei; D = Fisch; E = Erdnuss; F = Soja; G = Milch oder Laktose; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

SUPPEN

Tafelspitzbouillon	6
KRÄUTERFRITTATEN	
A, C, G, L, P	
Kartoffelcremesuppe	8
WILDSCHWEINSCHINKEN	
G, L, O, P	

HAUPTSPEISEN

Ötztaler Quellsaibling vom Jospirgrill	24
KARTOFFEL • GRILLGEMÜSE	
D, G, O, P	
Filetsteak	
150 g	36
220 g	44
KARTOFFELGRATIN • GRILLGEMÜSE • PFEFFERSAUCE • KRÄUTERBUTTER	
G, L, O, P	
Zweierlei vom Duroc Schwein	27
FILET • BACKEN • SÜSSKARTOFFELPÜREE • WILDER BROCCOLI	
G, H, O, P	
Wiener Schnitzel vom Kalb	28
KARTOFFEL ODER POMMES FRITES • PREISELBEEREN	
A, C, G, M, P	
Veganes Curry	18
BLUMENKOHL • SÜßKARTOFFEL • JASMINREIS	
F, H, L, N, P	
Spaghetti Bolognese	16
ODER TOMATENSAUCE	
A, G, L, O, P	

ALLERGENINFORMATION

A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Ei; D = Fisch; E = Erdnuss; F = Soja; G = Milch oder Laktose; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

DESSERT

Schokoladentris	10
BROWNIE • MOUSSE • EIS	
A, C, G, H, O, P	
Tiramisu „feline“	9
MASCARPONE • BISCOTTI • CAFÉ	
A, C, G, P	
Affogato	5.5
ESPRESSO • EIS	
C, G	

KINDER

Kalbsschnitzel	14
POMMES FRITES	
A, C, G, M, P	
Spaghetti Bolognese	9
ODER TOMATENSAUCE	
A, C, G, O, P	
Gegrillter Fisch	13
KARTOFFEL • GRILLGEMÜSE	
D, G, O, P	

ALLERGENINFORMATION

A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Ei; D = Fisch; E = Erdnuss; F = Soja; G = Milch oder Laktose; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesam; O = Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

APERITIV

Campari Orange	6cl	6.9
Campari Soda	6cl	5.9
Sherry	6cl	4.3
Portwein	6cl	5.9
Martini blanco/dry		5.3
Hugo		7.9
Lillet Rosé		7.9
Aperol Prosecco		7.9
Gin Tonic Gordon's		8.9
Gin Tonic Hendrick's		10.5
Gin Tonic Monkey		12.8
Gin Tonic Ötztal Gin		12.9
Aperol Spritz alkoholfrei		7.9
Campari alkoholfrei		5.9
Prosecco Bella alkoholfrei		4.2
Negroni alkoholfrei		7.9
Sanbitter alkoholfrei		5.9
Gin Tonic alkoholfrei		8.9

EMPFEHLUNG „FELINE“

Traubensaft St. Laurent	0.25	3.5
Apfelsaft Golden Delicious	0.25	3.5
Prosecco Rosé Casa Canevel	0.1	5.6
Prosecco Rosé Casa Canevel	0.75	39
Grüner Veltliner Smaragd Süßenberg	1/8	7.9
Chianti Classico Peppoli	1/8	6.2

ALLERGENINFORMATION

ANTIALKOHOLISCH

Mineral Montes perlend	0.33	3.4
Mineral Montes perlend	0.5	5.8
Montes still	0.33	3.4
Montes still	0.5	5.8
Cola Zero	0.33	3.9
Coca Cola	0.33	3.9
Fanta Orange	0.33	3.9
Sprite	0.33	3.9
Mezzo Mix	0.33	3.9
Almdudler	0.33	3.9
Rauch Apfel	0.2	3.5
Rauch Orange	0.2	3.5
Rauch Pfirsich	0.2	3.5
Rauch Multi	0.2	3.5
Rauch Johannisbeere	0.2	3.5
Rauch Marille	0.2	3.5
Rauch Mango	0.2	3.5
Apfelsaft gespritzt	0.4	4.5
Johannisbeere gespritzt	0.4	4.5
Soda Zitrone	0.4	3.1
Eistee Pfirsich	0.33	3.9
Eistee Zitrone	0.33	3.9
Bitter Lemon	0.2	3.9
Tonic Water	0.2	3.9
Tonic Thomas Henry	0.2	4.1
Tonic Fentimans	0.2	4.1
Red Bull	0.25	4.8

ALLERGENINFORMATION

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2.5
Espresso Macchiato	2.8
Doppelter Espresso	4.5
Verlängerter	3.1
Latte Macchiato	4.1
Cappuccino	3.9
Cafe Hag	3.1
Irish Coffee	8.3
Tee verschiedene Sorten	3.3
Tee mit Rum	5.2
Heiße Schoko	4.2
Jagertee	5.8
Glühwein	5.5
Corumba Rum	5.8

BIERE

Starkenberger Bier	0.2	3.6
Starkenberger Bier	0.33	4.6
Starkenberger Bier	0.5	5.7
Sölsch Öztaler Helles Bier	0.33	4.9
Starkenberger Radler	0.33	4.6
Starkenberger Radler	0.5	5.7
Starkenberger Radler Sauer	0.5	5.1
Maxl Rainer Weizenbier hell	0.5	5.8
Maxl Rainer Weizenbier dunkel	0.5	5.8
Starkenberger Weizenbier alkoholfrei	0.5	5.4
Starkenberger Bier alkoholfrei	0.5	5.4
Starkenberger Dunkles Bier	0.5	5.7

ALLERGENINFORMATION

In allen unseren Weinen sind Sulfite (O) enthalten und alle unsere Biere enthalten Gluten (A)

OFFENE WEIßWEINE

Weiß gespritzt	1/8	4.1
Weiß gespritzt süß	1/8	4.3
Sommerspritzer	1/8	4.3
Weißburgunder (Seeberg Prieler)	1/8	5.2
Grüner Veltliner (Kellner)	1/8	4.9
Chardonnay (Gesellmann)	1/8	5.2
Lugana	1/8	6.2
Hochberg	1/8	6.5
Welschriesling (Sabathi)	1/8	5.2

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt Heideboden	1/8	4.9
Heideboden Blaufränkisch Achs	1/8	5.2
Lagrein Muri Gries	1/8	5.8
Chianti Classico (Peppoli)	1/8	6.2

OFFENE ROSÉ- & SPRUDELWEINE

Rosato Primitivo	1/8	4.9
Rosé Bolgheri Antinori	1/8	6.2
Prosecco Rosé	0.1	4.6
Prosecco Galleria	0.1	4.2

ALLERGENINFORMATION

In allen unseren Weinen sind Sulfite (O) enthalten und alle unsere Biere enthalten Gluten (A)

SCHNÄPSE

Grappa Monteverro	2cl	4.7
Grappa Monteverro Riserva	2cl	5.2
Rum Flor de Cana	2cl	6.8
Williams Rochelt	1cl	10.3
Gravensteiner Apfel Rochelt	1cl	8.6
Williams Birne	2cl	5.1
Marille	2cl	5.3
Obstler	2cl	4.9
Haselnuss Schnaps	2cl	4.9
Ingwer Schnaps	2cl	5.2
Apfel Schnaps	2cl	4.9
Himbeer Schnaps	2cl	5.2
Jägermeister	2cl	4.1
Ramazotti	4cl	3.8
Amaretto	2cl	3.9
Limoncello	4cl	3.8

ALLERGENINFORMATION