

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

VORSPEISEN

Raviolone "Feline"	19
GERÄUCHERTE MELANZANE • BABYMELANZANE • PECORINO TOSCANO • TOMATENSUD P, C, G, A, O	
<hr/>	
Pulled Schweinshaxe "in Porchetta"	19.5
IN KNUSPRIGEM PANKO PANIERT • SCHWARZKOHL • SALSALSA VERDE • FERMENTIERTE PFIFFERLINGE • MAIS MOUSSELINE P, G, O, A, C	
<hr/>	

HAUPTSPEISEN

Gefüllter Mürbteigkuchen	22
GEGRILLTE PILZE • KARAMELLISIERTE ZWIEBELN VEGETARISCH MIT GRUYÈRE-KÄSESAUCE VEGAN MIT TOMATENSAUCE A, F, O, M, P	
<hr/>	
Lammrücken	41
BÄRLAUCHKRUSTE • ERBSENPUREE • GEGRILLTER MAISKOLBEN A, C, E, G, L, O, P	
<hr/>	
Spargelrisotto	32
WEIßER SPARGEL • JAKOBSMUSCHELN A, C, B, D, G, O, P	
<hr/>	
Dry Aged Steak ca. 500g	76
SPARGEL • POMMES FRYN'DIP • KETCHUP HAUSGEMACHT A, G, P, O	
<hr/>	

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

KALTE VORSPEISEN

Beef Tartare "feline"	
90 g	22.5
150 g	34
FRÜHLINGSZWIEBEL • KAPERN • CRÈME FRAÎCHE A, G, P	
Feine Kabeljaucreme	21
FRITTIERTE GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE • KAPERN • OLIVEN • TOMATE A, C, D, O, P	
Vitello Tonnato	18.5
KAPERN • ZWIEBEL • THUNFISCHSAUCE C, D, G, M, P, A	
Avocado Salat Bowl	10
TOFU	12
RINDERSTREIFEN	20
GARNELEN	20
B, C, F, G, H, L, M, O, P	
Kleiner Salat	7
C, O, L, M, P	

WARME VORSPEISEN

Safrannisotto	12
FISCH	19
GARNELEN	22
B, D, G, O, P	
Pasta Rosa	13
LINGUINE • TOMATE • MASCARPONE • PARMESAN A, C, G, P	
Paccheri mit Calamari	19
CHERRYTOMATEN A, C, B, O, R, 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

SUPPEN

Tafelspitzbouillon 7
 KRÄUTERFRITTATEN
 A, C, G, L, P

Frühlings-Gemüsesuppe 8.5
 KOHLRABI • SELLERIE • LAUCH •
 GEMÜSE
 L, P, G

HAUPTSPEISEN

Öztaler Quellsaibling vom Josperrgrill 32
 POLENTA • FENCHEL •
 WEIßWEINSAUCE
 D, G, P, M, L, O

Tagesfisch im Ganzen vom Josperrgrill 32
 GRILLGEMÜSE • ROSMARINKARTOFFEL
 D, P

Tagliatelle Frutti di Mare 28
 MIESMUSCHELN • VONGOLE • GRATINIERTER AUSTER •
 KIRSCHTOMATEN
 A, C, R, B, P, D, O

Filetsteak
150 g 39
220 g 48
 KARTOFFELGRATIN • GRILLGEMÜSE • ROTWEINSAUCE •
 KRÄUTERBUTTER
 G, L, O, P

Filet vom Duroc-Schwein 29
 KARTOFFELPÜREE • BROCCOLI • KAROTTEN
 G, H, O, P

Wiener Schnitzel vom Kalb 33
 KARTOFFEL ODER POMMES FRITES • PREISELBEEREN
 A, C, G, M, P

Vegane Cannoli 18
 GEFÜLLT MIT GEMÜSE DER SAISON • TOMATENBECHAMEL
 L, A, O, P

Hummer-Ravioli 30
 HUMMERFARCE • HUMMERBISQUE
 O, L, A, C, P, B, R, D, G

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	10.5
BROWNIE • MOUSSE • EIS A, C, G, H, O, P	
Tiramisu "feline"	9
MASCARPONE • BISCOTTI • KAFFEE A, C, G, P	
Affogato	5.5
ESPRESSO • EIS C, G	
Feline Torte	10.5
WEISSES SCHOKOMOUSSE • TONKABOHNE • BISKOTTEN • PORTWEIN-BEERENGELEE A, C, G, O, P	
Hausgemachtes Gelato	7
3 VERSCHIEDENE SORTEN G, H, O, E	

KINDER

Kalbsschnitzel	15
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	8.0
Campari Soda	6cl	6.0
Campari Spritz		8.0
Olorso Don Nuno Sherry	6cl	7.5
Sandeman Sherry Fino	6cl	5.5
Vintage Porto 2016	6cl	9.5
Ruby Port	6cl	6.0
Martini blanco/dry		6.0
Martini Rosso		6.0
Lillet Rosé		7.9
Lillet Bitter Lemon		7.9
Hugo		7.9
Aperol Prosecco		7.9
Limoncello Spritz		7.9
Sarti Spritz		7.9
Brombeer Spritz		7.9
Gin Tonic Gordon's		10.5
Gin Tonic Hendrick's		12.5
Gin Tonic Monkey		14.0
Gin Tonic Ötztal Gin		14.5
Bacardi Cola		9.5
Negroni		12

APERITIV ALKOHOLFREI

Aperol Spritz alkoholfrei	7.9
Hugo alkoholfrei	7.9
Campari Orange alkoholfrei	8
Campari Soda alkoholfrei	5.9
Prosecco Bella alkoholfrei	4.2
Negroni alkoholfrei	7.9
Sanbitter alkoholfrei	5.9
Gin Tonic alkoholfrei	8.9
Limoncello Spritz alkoholfrei	7.9

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

PROSECCO

Prosecco Rosé Viaventi Masottina	0.1	5.1
Prosecco Rosé Viaventi Masottina	0.75	38
Prosecco Masottina Calmaggione	0.1	4.9
Prosecco Masottina Calmaggione	0.75	36

ANTIALKOHOLISCH

Mineral Montes perlend	0.33	3.4
Mineral Montes perlend	0.75	5.8
Montes still	0.33	3.4
Montes still	0.75	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
Traubensaft St. Laurent	0.25	3.5
Apfelsaft Golden Delicious	0.25	3.5
Orangensaft	0.25	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
Holunder Soda	0.4	3.1
Himbeer Soda	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

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

HEISSGETRÄNKE

Espresso		3.0
Espresso Macchiato		3.4
Doppelter Espresso		5.5
Verlängerter		3.6
Latte Macchiato		4.6
Cappuccino		4.5
Café Hag		3.6
Irish Coffee		9.5
Tee verschiedene Sorten		3.5
Tee mit Rum		5.5
Heiße Schoko		4.2
Jagertee		5.8
Glühwein		5.5
Corumba Rum		5.8

BIERE

Starkenberger Bier	0.2	3.9
Starkenberger Bier	0.33	4.9
Starkenberger Bier	0.5	5.9
Sölsch Öztaler Helles Bier	0.33	4.9
Starkenberger Radler	0.33	4.9
Starkenberger Radler	0.5	5.9
Starkenberger Radler Sauer	0.5	5.3
Maxl Rainer Weizenbier hell	0.5	5.9
Maxl Rainer Weizenbier dunkel	0.5	5.9
Starkenberger Weizenbier alkoholfrei	0.5	5.8
Starkenberger Bier alkoholfrei	0.5	5.6
Starkenberger Dunkles Bier	0.5	5.8

ALLERGENINFORMATION

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

OFFENE WEIßWEINE

Weiß gespritzt	1/8	4.5
Weiß gespritzt süß	1/8	4.6
Sommerspritzer	1/8	4.5
Weißburgunder Pinot Bianco H.Luhn	1/8	6.0
Grüner Veltliner (Kellner)	1/8	4.9
Grüner Veltliner Smaragd Süssenberg	1/8	6.9
Chardonnay Leithaberg (MAD)	1/8	5.2
Chardonnay Gesellmann	1/8	5.5
Sauvignon Blanc Nekrep	1/8	6.0
Lugana	1/8	6.2
Pionier Cuvée WB-CHTirol (Flür)	1/8	7.0
Welschriesling (Sabathi)	1/8	5.5
Traminer Südsteiermark (halbtrocken)	1/8	6.0
Sämling TBA (Süßwein) Burgenland	1/16	6.5
Auslese Muskat Ottonel Kracher	1/16	5.5

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt Heideboden (Wurzinger)	1/8	4.9
Blaufränkisch Gesellmann	1/8	6.0
Lagrein Elena Walch	1/8	5.8
Ultra Violet Cuvée CF-BF (Strehn)	1/8	8.5
Chianti Classico (Peppoli)	1/8	6.2
Elegia Primitivo	1/8	7.9
Vino Nobile di Montepulciano	1/8	7.4
Pontificis GSM (Languedoc)	1/8	6.0
Mr. Max (halbtrocken)	1/8	5.9

OFFENE ROSÉWEINE

Rosato Primitivo	1/8	4.9
Rosé Bolgheri Antinori	1/8	6.2
Rosé Blaufränkisch (Ried Marienthal)	1/8	6.0

ALLERGENINFORMATION

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

SCHNÄPSE

Grappa Monteverro	2cl	4.9
Grappa Monteverro Riserva	2cl	5.6
Rum Flor de Cana	2cl	7.2
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
Averna	4cl	4.1
Amaretto	2cl	3.9
Limoncello	4cl	3.8

ALLERGENINFORMATION

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