

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
inklusive Brot, Butter, Aufstrich und Leitungswasser

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

VORSPEISEN

Apfelkaltschale	12.5
GEBEIZTER LACHS • APFELPERLEN A, D, M, O, P	
Carpaccio vom Rind	19
RUCOLA • PESTO • TOMATEN • PIGNOLI PARMESAN C, F, G, O, P, H	

HAUPTSPEISEN

Kartoffel-Pastatascherln	22
KRÄUTER • SPINAT • MEDITERRANES GEMÜSE • VEGAN A, F, O, P	
Lammrücken	41
KRÄUTERKRUSTE • ERBSENPUREE • GEGRILLTER MAISKOLBEN A, C, E, G, L, O, P	
Basilikum-Risotto	32
BURRATA • KAISERGRANAT L, B, D, G, O, P, H	
Dry Aged Steak ca. 500g	76
SPARGEL • POMMES FRY' N'DIP • KETCHUP HAUSGEMACHT A, G, P, O	

KALTE VORSPEISEN

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

Beef Tartare “feline“

90 g 22.5

150 g 34

FRÜHLINGSZWIEBEL • KAPERN • CRÈME FRAÎCHE

A, G, 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

Oktopus 23

CANNELLINICREME • KARTOFFEL-ESPUMA

R, D, L, O, P

Safranrisotto 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	
Pfifferlingcremesuppe	9.5
PILZSACKERL • VEGAN A, F, L, O, P	

HAUPTSPEISEN

Ötztaler Quellsaibling vom Josperrgrill	32
POLENTA • FENCHEL • WEIßWEINSAUCE D, G, P, M, L, O	
Tagesfisch im Ganzen vom Josperrgrill	32
GRILLGEMÜSE • ROSMARINKARTOFFEL D, P	
Cozze alla Marinara	24.5
WEIßWEIN-TOMATENSUD • KNUSPRIGES WEIßBROT A, O, R, L, P	
Filetsteak	
150 g	39
220 g	48
KARTOFFELGRATIN • GRILLGEMÜSE • ROTWEINSAUCE • KRÄUTERBUTTER G, L, O, P	
Kalbsrücken	29
ROSMARINJUS • PFIFFERLINGE AUF SERVIETTENKNÖDEL • KARTOFFELSTAMPF A, C, G, L, O, P	
Wiener Schnitzel vom Kalb	33
KARTOFFEL ODER POMMES FRITES • PREISELBEEREN A, C, G, M, P	
Melanzani-Parmigiana	18
RUCOLA • VEGANER KÄSE A, F, O, P	
Hummer-Ravioli	30
HUMMERFARCE • HUMMERBISQUE O, L, A, C, P, B, R, D, G	

DESSERT

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

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-BEERENGEELEE 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	

APERITIV

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

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	7.2
Chardonnay Leithaberg (MAD)	1/8	5.2
Chardonnay Gesellmann	1/8	5.7
Sauvignon Blanc Nekrep	1/8	6.0
Lugana	1/8	7.0
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	6.7
Ultra Violet Cuvée CF-BF (Strehn)	1/8	9.0
Chianti Classico (Peppoli)	1/8	6.2
Elegia Primitivo	1/8	7.9
Vino Nobile di Montepulciano	1/8	9.0
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	7.2
Rosé Blaufränkisch (Ried Marienthal)	1/8	6.9

ALLERGENINFORMATION

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

SCHNÄPSE

Grappa Monreverro	2cl	4.9
Grappa Monreverro 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
Ramazzotti	4cl	3.8
Averna	4cl	4.1
Amaretto	2cl	3.9
Limoncello	4cl	3.8

ALLERGENINFORMATION