

taubenkobel

menü



ei – kren – kaviar

pfefferblatt – carabinero

schwarzkohl – buttermilch

erdäpfel – ton – soufflierter bärlauch

brioche – bauernbutter – geröstete sonnenblumen



2025

forelle – rettich mit molke und weißen nelkenblüten 44

auf wunsch mit kate&kon kaviar 10g 24



2024

klare pilzconsommé – gefüllter black pearl pilz und haselnusscreme 38



2022

rauchaal vom neusiedlersee – apfelessig, gansleber – backerbsen 44



2024

odefey ente vom offenen feuer – mailänder zwiebel und orangen 68



2025

alpenkäse – leithaland vogersalat – grüne zitrus 26



2023

bittersalate – rhabarber – klee 29



financier – eingelegte mieze schindler

vanille – kerbel

bitterschokoladen karamell

haselnuss – rote rübe

14 akte 214

15 akte mit alpenkäse – vogersalat – grüne zitrus 228

gedeck 9

6 glas raritäten gut oggau weinbegleitung 158

6 glas weinbegleitung 118

alkoholfreie begleitung 78



taubenkobel

menu


egg – horseradish – caviar

pepper leaf – carabinero

kale – buttermilk

potatoes – clay – souffléed wild garlic

brioche – farmers butter – roasted sunflowers



trout – radish with whey and white carnation blossoms 44

add on kate&kon caviar 10g 24



clear mushroom consommé – stuffed black pearl and hazelnut cream 38



smoked eel neusiedlersee – apple vinegar, foie gras, fried batter dough 44



odefey duck from the open fire – mailänder onion and orange 68



alpin cheese – leithaland lamb`s lettuce – green citrus 26



bitter salads – rhubarb – clover 29



financier – mieze Schindler

vanilla – chervil

bitter chocolate – caramell

hazelnut – beetroot

14 acts 214

15 acts with alpin cheese – lamb`s lettuce – green citrus 228

cover 9

6 glas gut oggau winepairing 158

6 glas winepairing 118

non alcoholic pairing 78



taubenkobel

à la carte

geräuchertes ei mit mandeln und périgord trüffeln 44

glasiertes kalbsbries mit bittersalaten, altauseer senfkaviar und basilikumblüten 39



GERICHTE VOM HOLZOFEN offenem feuer, grosses pièces

ötscherblick schwein aus österreich
mit karfiol im heu und wildkräuterbutter 54

gereifte kuh vom XO beef am knochen, handgeschnittene erdäpfeln und
sauce béarnaise pro person 68
ab 2 personen

kalb
am salzstein gereift, geschmorte zwiebeltarte tatin, wildkräutersalat 68

wildfang steinbutt
im ganzen mit kapern und jungen karotten pro person 68
ab 2 personen

wildfang seezunge
mit kohlsprossen und buchweizen 68



vanille meringue 24
geschmorte apfeltarte aus dem holzofen mit handgerührtem vanilleeis 24
alpenkäse mit leithaland vogersalat und grüne zitrus 26



taubenkobel

à la carte

smoked egg with almonds and périgord truffles 44

glazed sweetbread with bitter salads, altauseer mustard seeds
and basil blossoms 39



DISHES FROM THE WOOD-FIRED OVEN open fire, grosses pièces

ötscherblick pork from austria
with cauliflower in hay and wild herb butter 54

matured cow from XO beef on the bone
hand-cut potatoes and béarnaise sauce per person 68
from 2 persons

veal
matured on the salt stone, braised onion tarte tatin, wild herb salad 68

whole wild-caught turbot
with capers and carrots per person 68
from 2 persons

wild-caught sole
with cabbage sprouts and buckwheat 68



vanille meringue 24
braised apple tart from the wood-fired oven with vanilla ice cream 24
alpin cheese with lamb`s lettuce and green citrus 26

