

Vorspeisen *...machen Lust auf mehr!*

Dreierlei aus der Post

Cremiger Polenta mit Garnele, Carpaccio vom Almochsen & Karotten-Ingwersuppe

dazu Toastbrot

A B C G H L M O

€ 17,90

Pastinaken Panna Cotta

auf mariniertem Spargel-Kirschtomatensalat dazu Grissini und Prosciutto

A C G H L M O

€ 14,90

Tatar vom Lachs

mit marinierten Spargel an fruchtigen Olivenöl

A D G H L M O

€ 17,50

Beef Tatar

dazu Toast und Gewürzbutter

A C G L M O

€ 18,90

Carpaccio vom Almochsen

mit Parmesan und Rucicola dazu Toast und Gewürzbutter

A C G L M O

€ 17,50

Suppen

Klare Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel

A C G L

€ 6,20

Spargelcremesuppe

mit Topfenockerl

A C G L O

€ 6,90

Karotten-Ingwersuppe

mit Croutons

A C G L O

€ 6,90

Frühlingserwachen

mit Spargel und Bärlauch



Spargelomelette

mit Salatbowl

ACGLMO

€ 16,50

Frischer Spargel an Sauce Hollandaise

mit heurigen Kartoffeln

€ 19,80

mit heurigen Kartoffeln und Schinken

€ 21,80

ACGLMO

Zweierlei Filet - Rind und Kalb

mit frischem Spargel und Bärlauchkartoffeln an Sauce Hollandaise

€ 33,00

ACGLMO

Bärlauchrisotto

mit Spargel und Parmesanchips

ACGLMO

€ 18,50

Fisch

Gedämpfte Lachsschnitte

auf Bärlauchrisotto und Spargel

ADGLMO

€ 26,00

Gegrilltes Zanderfilet

auf Spargelrisotto

ADGLMO

€ 26,00

Fischteller

Dreierlei Fisch vom Grill auf cremigem Gemüsegrörtl

ADGLMO

€ 26,00

Post Klassiker...

Alt Wiener Tafelspitz im Wurzelsud

mit Spinat, Rösti und Apfelkren

A C G L O

€ 24,00

Hirschmedaillons

mit Rosmarin-Apfel-Rotkraut und Kartoffelgebäck

A C G L M O

€ 28,00

Hirschgulasch aus dem heimischen Revier

dazu Rotkraut, Walnussspätzle und Preiselbeere

A C G L M O

€ 22,80

Cordon Bleu

dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeere

A C G L M O

€ 19,80

Wiener Schnitzel aus der Butterschmalzpfanne

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

A C G L

vom Kalb € 21,70

von der Pute € 17,90

Knuspriges Backhendl

mit Kartoffel-Gurkensalat

A C G L M O

€ 22,00

Wiener Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

A G L M O

€ 24,80

Zarte Tiroler Kalbsleber

mit Kartoffelpüree und geschmolzenem Zwiebel

A C G L M O

€ 24,00

Filet vom heimischen Rind

mit Pfeffersauce und Kräuterbutter

dazu Rosmarinwedges und Speckbohnen

A G L M O

250g € 34,00

180g € 27,50

„Postteller“

Duett vom Schwein und Rind

mit zweierlei Saucen dazu Kräuterspätzle und Saisongemüse

A C G L M O

€ 22,80

Tiroler Schlutzkrapfen

mit Spinat-Käse-Füllung, brauner Butter, Ruccola und Bergkäse

A C G L M O

€ 16,40

Luftige Spinatknödel

Mit Salbeibutter und Parmesan dazu Salat

A C G L M O

€ 17,60

Post-Gröstl

mit gekochtem Rindfleisch, Spiegelei und Krautsalat

A C G L M O

€ 14,90

Rindsgulasch

mit Serviettenknödel und Blattsalat

A C G L M O

€ 19,80

Beilagensalat

A G H L M O

€ 6,20

leben - genießen - glücklich sein...

Süßes Finale...

Palatschinken

mit Marillenmarmelade	€ 7,50
mit Vanilleeis und Schokosauce	€ 8,50

A C G H O

Mousse von der Weißen- und Zartbitterschokolade

mit Himbeersauce

A C G H O

€ 8,50

Crème Brûlée

A C G O

€ 8,50

Marillen-Topfenknöderl

mit Butter-Mandelbrösel

A C G H O

€ 8,50

Hotel Post Symphonie

Dessertvariation

A C G H O

€ 9,60

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

A C G O

€ 12,00

Eis

Heiße Liebe

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers

C G H O

€ 7,50

Hausbecher

Verschiedene Eissorten mit Früchten und Schlagobers

C G H O

€ 7,90

Coup Dänemark

Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers

C G H O

€ 7,50

Mariandl's Eisparfait

Mit frischer Minze und Himbeersauce

C G H O

€ 8,50