

★★★★

# Gasthof Post

*Was die Liebe für die Seele ist, dass ist der Appetit für den Leib.  
Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaften dirigiert.  
Essen, Lieben, Singen, Verdauen.. sind die vier Akte der komischen Oper, die Leben heißt.*

*Herzlich Willkommen im Gasthof Post*

*Küchenöffnungszeiten*

*12:00 – 21:00 Uhr*

*Nachmittagskarte von 14:00 – 18:00 Uhr*

*Beilage extra 4,-*

*Änderung der Beilage 1,50*

*Lassen Sie sich verwöhnen, entdecken Sie Neues und erleben Sie Altbewährtes.  
Küchenchef Thomas Ammer, zusammen mit Sous Chef Felix Behrendt  
möchten Sie mitnehmen, auf eine Reise für die Geschmackssinne.*

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen*

*Unser Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und eine genussvolle Zeit*

# Nachmittagskarte

*... ab 14 Uhr bis 18 Uhr ...*

## Vorspeisen & Salate

Beilagen Salat

L,M,O

4,-

Vorspeisen Salat

L,M,O

6,-

Salatvariation mit Balsamico-Hausdressing  
Bergkäse-Späne / Speckchips / gebrannten Nüssen

L,M,O,H,G,O

12,-

Rinderroastbeef

Sc. Remoulade / Kartoffelrösti / Salatbukett

L,M,O,A,G,C,O

14,-

Geräuchertes Saiblingsfilet

frischem Kren / Kartoffel-Vogerl-Salat

D,L,M

16,-

Wurstsalat

O,L,M

7,-

Lumpensalat (mit Käse)

G,L,O,M

9,-

## Suppen

*Rinderkraftbrühe mit Wildkräuterbrätspätzle*

G,L,O

6,-

*Geröstete Mandelcremesuppe*

G,H,L,M,O

5,-

## Vegetarisch

*Tortelli gefüllt mit Steinpilzen*

*Gemüsesugo / Rucola*

A,L,M,O

17,-

*Spinat-Käse-Nocken*

*Saison Gemüse / Nussbutterespuma*

A,G,L,C,M,O

16,-

*Knusprige Käspätzletaler*

*Röstzwiebeln / Salatbukett*

A,C,G,O

15,-

## Hauptgänge

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Steakhouse Pommes

A,C,G

15,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln

A,C,G

21,-

Ragout vom Vorarlberger Rind und Kalb  
glaciertes Wurzelgemüse / Wildkräuter Spätzle

A,C,G,L,O

16,-

Fleischpflanzerl mit Kren

Bratenjus / Kartoffel-Radischen-Salat

A,C,L,M

15,-

Flammkuchen Elsass

Sauerrahm / Speck / Zwiebeln

A,G

8,-

Flammkuchen „vegetarisch“

Sauerrahm / Lauchzwiebel / Käse

A,G,F

8,-

Zur Jause

Schinken-Speck-Käse Variation mit hausgemachtem Wachholderschinken  
eingelegtes Gemüse / Kren & Butter

A,G,H,L,M,O

1 Person 14,-

2 Personen 20,-