

★★★★

# Gasthof Post

Herzlich Willkommen im Gasthof Post

Küchenöffnungszeiten

12:00 – 21:00 Uhr

Nachmittagskarte von 14:00 bis 18:00 Uhr

Beilage extra 4,00 Euro

Änderung der Beilage 1,50 Euro

Senioren Portion 2,00 Euro weniger

Lassen Sie sich verwöhnen, entdecken Sie Neues und erleben Sie Altbewährtes  
Unsere Küche möchte 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.

# Vorspeisen

Beilagen Salat

4,-  
L.M.O

Vorspeisen Salat

6,-  
L.M.O

Gebeizter gelber Thunfisch

Frischkäsebällchen mit schwarzem Sesam/ Brokkoli-Creme

Baby-Gurken/ Kapuzinerkresse/ Wasabi-Sorbet

N.M.G.O

18,-

Kalbs-Leberterrine mit Trüffel

Pistazien/ Portweinaspik/ Cumberland-Gel/ Salat-Bouquet

O.L.M

18,-

# Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Schnittlauch

L.M.O

5,-

mit Flädle

A.C.G

7,-

Suppentopf mit Gemüse, Flädle und Rindfleischeinlage

A.C.G.L.M.O

8,-

Vorarlberger Brennsuppe

mit altem Balsamico und Trüffel-Croutons

A.L.G.M.O

7,-

Spinatcremesuppe

mit jungem Ziegenkäse und Walnüssen

H.G.E

7,-

## Hauptgänge

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,-  
Wiener Schnitzel vom Kalb 21,-  
mit Preiselbeeren & Zitrone  
Petersilienkartoffeln **oder** Steakhouse Pommes **oder** Kartoffelsalat  
A.C.G

Rosa gebratenes Rump-Steak vom Beiried  
gebackene Kaffee-Karotten/ Topinambur Püree/ Romanesco  
Madagaskar-Pfeffer-Soße  
G.O.L.M  
22,-

Lammkaree mit Kräuterkruste  
Erbsen-Pfefferminz-Creme/ Ratatouille-Gemüse/ Thymian-Jus  
G.O.L.M  
24,-

Zwiebelrostbraten  
„medium gebraten“  
Röstzwiebeln/ Speck-Bohnen/ Rosmarin-Kartoffeln  
A.G.L.M.O  
22,-

Hirschragout mit Preiselbeeren  
Blaukraut und Weißbrot-Schnitte  
A.C.G.O  
19,-

Gegrillter Zuger Saibling  
sautierter Fenchel/ gebratene Rote-Beete/ Honig-Soße

D.G.O

24,-

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
und kleinem Salat

A.C.G.L.M.O

15,-

+Apfelmuss 2,-

Arborio-Risotto  
mit Wurzel-Gemüse/ Pekannüsse/ marinierten Ziegenkäse

E.G.L.O

16,-

Linguini  
mit Sauce Bolognaise  
oder

Napoli „Tomatensoße“

dazu ein kleiner Salat

A.C.G.L.M.O

12,-

# Dessert

Winter-Traum

Mozart-Kugel mit Vanille-Soße

Schokoladen-Mouse/ Marzipan/ Pistazien/ Meringue/ Honig Wabe

A,C,E,G,H

9,-

Kokos-Panna-Cotta

Mango/ Nuss-Crumble

H,F

9,-

Kaiserschmarrn

mit Rosinen und gerösteten Mandeln

und Apfelmus

( 15 min. Zubereitungszeit )

9,-

.....als Hauptgang

14,-

Apfelstrudel

„Natur“

5,-

mit Eis und Sahne

7,-

Tageskuchen

3,-