

★★★★

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

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
mit Waldorfsalat und Walnussöl

E,H

14,-

Marinierte Scampi

Grüner Apfel / Rucola / Kirschtomaten / Parmesan

Rotwein-Olivenöl-Rosmarin-Emulsion

B,H,G

14,-

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-Croítons

A,L,G,M,O

7,-

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und Speckchip

G,L,M,O

7,-

Hauptgänge

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,-

Wiener Schnitzel vom Kalb 21,-
mit Preiselbeeren & Zitrone

Petersilienkartoffeln **oder** Steakhouse Pommes **oder** Kartoffelsalat

A,C,G

Zwiebelrostbraten

„medium gebraten“

Röstzwiebeln / Speck-Bohnen / Rosmarin-Kartoffeln

A,G,L,M,O

22,-

Wildragout mit Preiselbeeren

Blaukraut und Serviertenknödel

A,C,G,O

19,-

Gegrillte Barbarie-Entenbrust an Sauerkirsch-Jus

pikante Maroni / sautierte Schwarzwurzel / Topinambur-Pürree

G,L,M,O

22,-

Wildschwein-Medaillions im Speckmantel

gefüllt mit Dörr-Zwetschgen

Steinpilz-Ragout / Erbsenrisotto / Vichy-Karotten

G, L,M,O

24,-

Gebratenes Doradenfilet an Safransoße

sautierter Fenchel / violette Salzkartoffeln

D,G,O

22,-

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und kleinem Salat

A,C,G,L,M,O

15,-

+Apfelmuss 2,-

Kürbis-Gnocci
mit Curry-Gemüse und Süßkartoffel-Chips

A

oder

mit Steinpilz-Ragout

A,C,G

15,-

Linguini
mit Sauce Bolognaise
oder
Napolí „Tomatensoße“
dazu ein kleiner Salat

A,C,G,L,M,O

12,-

Dessert

Herbst im Glas

Gebackene Kürbiscreme

Maroni-Püree / karamellisierte Walnüsse / Sahne

G,H

9,-

Pochierte Birne in Rotwein

Nougat-Parfait / Eierlikör-Soße

C,G,H,O

9,-