

★★★★

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 bis 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

Vorspeisen & Salate

Beilagen Salat

L,M,O

4,-

Vorspeisen Salat

L,M,O

6,-

Salatvariation mit Balsamico-Hausdressing
hausgemachtem Weichkäse / Portwein-Trauben / gebrannten Nüssen

G,H,L,M,O

12,-

Gebeizter Seesaibling in Caipirinia Marinade

Apfel / Rucola-Bittersalat

D,L,O

14,-

Sous Vide gegarte Urkarotte

Friskkäse / gerösteter Pumpernickel / Sanddorn

Urkarotten-Creme / Schnittlauch-Schwamm

A,C,F,L,G

14,-

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Kalbsbrät-Gemüse-Maultaschen

7,-

oder Kräuter-Flädle

6,-

G,L,O

Heumilch-Käserahmsuppe mit Dunkelbrot-Croutons

G,H,L,M,O

5,-

Vegetarisch

Gemüse-Buchweizen-Bratling
Soße von confierten Tomaten
getrüffelter Kartoffelstampf
C,G,L
14,-

Kartoffelrisotto mit 3erlei Käse
(Bergkäse 10M/12M, Mozzarella)
Feigenconfit / Lauchzwiebel / mariniertes Rucola
G,L,O
16,-

Knusprige Kässpätzletaler
Röstzwiebeln / Salatbukett
A,C,G,O
15,-

Pappardelle in Spinatrahm
Grünes Gemüse / Kirschtomaten / Rucola
A,C,G,L
15,-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
Balsamico-Linsen / Kürbisgemüse
D,G,L
19,-

Duo von Waller und Lachsforelle
Selleriecreme / jungem Blattspinat / Kartoffelstampf
D,G,L
22,-

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,-

Paniertes Backhendl-Filet im Papadamkorb

Sc. Remoulade / Kartoffel-Radischen-Salat

A,C,G,M,L

16,-

Knusprige Spanferkel „Haxe“

Dunkelbier-Jus / Weißkraut-Speck-Salat / Kartoffelknödel

A,L,G

16,-

Zwiebelrostbraten vom Österreicher Kalbin „medium“

Speckbohnen / Rosmarin-Kartoffeln

A,L,O

22,-

Rib-Eye-Steak (ca. 250g) vom Grill

fermentierter Knoblauch / Maiscreme / wildem Brokkoli / Holzkohle

G,L,O

25,-

Desserts

Lauwarmes Schokoküchlein

Molke-Rahm-Eis

marinierte Waldbeeren

A,C,G,O

9,-

Kaiserschmarrn

Rum-Rosinen / gerösteten Mandeln

hausgemachtes Apfelkompott

A,C,G,O

9,-

.. als Hauptgang: 14,-