

★★★★

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
Bergkäs-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,-

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 Kässpätzletaler

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,-

Zwiebelrostbraten vom Österreicher Kalbin „medium“
Speckbohnen / Rosmarin-Kartoffeln

A,L,O

22,-

Knusprige Maispoularde
Pappardelle im Pfifferlingsrahm / Spinat / Lauchzwiebel

A,C,G,H

18,-

Fleischpflanzerl mit Kren
Bratenjus / Kartoffel-Radischen-Salat

A,C,L,M

15,-

Ragout von Reh und Hirsch
eingelegtem Rotkraut / Kartoffelrösti

A,L,M

19,-

Gebratenes Zanderfilet
Rahm-Fenchel-Gemüse / Erbsencreme / Wildreis

G,L,M

18,-

Desserts

Lauwarmes Schokoküchlein
marinierte Waldbeeren / Vanillecreme

A,C,G

7,-

Palatschinken
Zwetschgenröster / Vanilleeis

A,C,G

7,-

... zusätzlich ab 18 Uhr

Vorab die Sinne Verwöhnen....

*Rauke-Vogerl-Salat mit Granatapfel-Dressing
gebackener Kürbis / gerösteter Buchweizen/ Ziegenfrischkäse / gegrillte Feige*

G,L,M,O

15,-

*Flusskrebse mit Tomate, Avocado und Erbse
Bisque / Avocado-creme / Tomatenconfit / Erbsenschoten*

B,D,G,L,M,O

17,-

*Geflämmtes Kalbin (rare)
gebratene Steinpilze / gegrillte Lauchzwiebel & Pfirsich / Liebstöckel-Sud*

L,M,O

18,-

Die Kathedrale des Geschmacks

Geschmortes la Presa vom Duroc-Schwein

Iberico Schaum / Grünkohl / karamellisierte Datteln / Süßkartoffel-Kürbis-Püree

F,G,L,M,O

24,-

Rehkeule „rosa gebraten“

Pfifferlinge / Rosenkohl-Blätter / eingelegte Brombeeren / Kartoffeltaler

A,G,L,M,O

25,-

Knusprige Stubenkücken-Brust

Wirsing / Feige / Weichweizen- Bergkäse- Risotto

A,L,M,O

22,-

Gebratene Felchenfilets

Kürbisgemüse / Gurke / Rote-Beete- Kren- Sud

A,C,G,H,O

24,-

Das Gewissen muss es nicht wissen „Die süße-salzige Verführung“ ;-)

Waldbeerparfait-Schoko-Praline

marinierte Heidelbeeren / Kürbiskerneis / Pistazienkuchen

A,C,G,H

11,-

Käsesoufflé

Portwein Feigen / Weintraubengelee / Schalotten in Birnenessig

karamellisierte Hanfsamen

A,C,H,G

11,-