

★★★★  
*Gasthof Post*  
Hotel • Restaurant • Salzgrotte

*Was die Liebe für die Seele ist, das 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*

*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*

*...vorab „Die Sinne verwöhnen“*

Hirsch Carpaccio  
marinierter Löwenzahn | Belper Knolle

G,M

15,-

Rindertatar  
fermentierter Knoblauch-Sud | gebackenes Eigelb | Buchenpilze

A,C,M

14,-

Entenleberparfait mit Tannenwipfel-Honig gratiniert  
Salzbirnen-Confit | geröstete Kakaobohnen | Dunkler Holunder

C,G,O

12,-

*Leckere Salate „Grün und Knackig“*

Bunter Salatteller mit Hausdressing „als leichte Vorspeise“

L,M,O

6,-

Sommerliche Blattsalate mit Balsamico Dressing  
„vergessene“ Tomaten | gegrillte Avocado | hausgemachter Heumilchkäse | karamellisierter Sesam

G,L,M,N,O

12,-

Gemischter Salatteller mit knackigem Blattspinat  
geflämmtes Beiried mit tasmanischem Bergpfeffer

L,M,O

12,-

## *Die Gaumenschmeichler „Für zwischendrin“*

*Duo vom Thunfisch „angegrillt im Wasabimantel & geräuchert“*

*Weißkraut-Algen-Salat | Limette*

*A,D,E,F,N*

*17,-*

*Ziegenkäse- Brandteig-Nockerl*

*Dunkelbrotcreme | Preiselbeeren | Tomatenconfit*

*A,G,L*

*12,-*

*Gebrautes Heilbuttfilet*

*weißes Spargelmousse | Hummerschaum | gerösteter Buchweizen*

*D,G,F*

*16,-*

## *Heiß & Flüssig*

*Rinderkraftbrühe mit gebratenen Kaspressknödeln*

*A,C,G,L*

*6,-*

*Schaumsüppchen von der gerösteten Topinambur*

*G,L,O*

*5,-*

*Klare Bouillabaisse mit feinem Gemüse und Edelfischen*

*D,L,O*

*11,-*

## *Die Klassiker „Alt bewährt“*

*Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“*

*Steak House Pommes*

*A,C*

*14,-*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken*

*eingelegte Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln*

*A,C*

*21,-*

*Ragout vom Vorarlberger Rind und Kalb*

*glaciertes Wurzelgemüse | Wildkräuter Spätzle*

*A,C,G,L,O*

*16,-*

*Käsespatzentaler „knusprig“*

*gebackene Zwiebelringe | Salatbukett*

*A,C,G*

*14,-*

*Hausgemachte Schlutzkrapfen*

*gefüllt mit geschmortem Schweinefleisch und Bergkäse*

*in Salbei geschwenkt | Nussbutter-Espuma*

*A,C,G,L,O*

*16,-*

*Knusprige Maishähnchenbrust*

*auf Pappardelle im Brennessel-Rahm | Kirschtomaten*

*grünes Blattgemüse „Spinat, Stängelkohl, Frühlingslauch“*

*A,C,G*

*16,-*

*Zwiebelrostbraten vom Österreicher Kalbin ca.200g*

*Röstzwiebeln | Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln*

*A,L,O*

*20,-*

## Die Kathedrale des Geschmacks

Gebrautes Schollenfilet  
confierte Kirsch-Tomaten | Tortelli-Rucola | Artischocken | Trüffelschaum  
A,C,D,F  
18,-

Kalbskotelett ca. 300g  
gebratener Apfel | Grillgemüse | Weichweizenrisotto  
A,G,L,O  
29,-

Geschmortes „Pulled Pork“ vom Duroc Schwein  
Rotkohl-Salat | Wilder Brokkoli | pikanter Sud | Pfefferoni | Knusper-Kartoffeln  
A,L,O  
22,-

Medaillon vom Rehrücken & Hirsch-Praline im Kataifi-Mantel  
Rote Zwiebelcreme | Lauchzwiebel | fermentierter Knoblauch  
saure Perlzwiebel | Butter-Brandteig-Röllchen  
A,C,G,L,O  
28,-

Tranchen vom Kaninchenrückenfilet  
Urkarottencreme | sautierter Löwenzahn | Babykarotten  
gebackene Kartoffeln alte Sorte  
G,L,O  
19,-

Rinderflanksteak vom Grill mit Holzkohle  
Moccajus | Maiscreme | Stängelkohl | Buttermilch  
G,L,O  
22,-

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

*Erdbeer-Parfait  
auf Schokoladen-Küchlein | Vanillecreme  
A,C,G,O  
8,-*

*Sig-Rahm-Eis  
Rhabarber-Ragout | Buttermilchcreme  
C,G,O  
9,-*

*Brennnessel-Sorbet  
Granny-Smith-Wodka | Nessel-Honig-Hippe  
A,G  
7,-*