

★★★★ Gasthof Post

Herzlich Willkommen im Gasthof Post

Dalaas diente in früheren Zeiten als wichtiger Umschlagplatz für Waren und war ein beliebter Halt für die Reisenden. Mit der Fertigstellung der Arlbergstraße 1824 entstand beim Gasthaus „Zur Post“ eine Post- und Pferdewechselstation. Im Stall nebenan standen zehn bis zwölf Tiere. Auch die Postkutsche hatte hier ihre Haltestation, denn ab dem 1. Mai 1840 gab es den täglichen Postverkehr über den Arlberg. Durch die langen Öffnungszeiten, die auch vorsahen, sonntags zu arbeiten, schliefen die Postmeister über Jahrhunderte im Gebäude. Daher gibt es auch heute noch das „Postmeisterzimmer“, das Sie gerne buchen können, um Ihren Urlaub hier zu verbringen.

Das Posthorn spielte eine wichtige Rolle, da damit Ankunft und Abfahrt aller Dienstwagen, aber auch das Eintreffen von Extrapost durch Kuriere signalisiert wurde. Ebenso wurde damit die Anzahl der Pferde im Stall durch das Blechinstrument verlautbart. Das Posthorn ist damit in unserem Haus ein tragendes Symbol.

Am 20. September 1884 wurde die Arlbergbahn eröffnet, und damit endete die lange Tradition des Kutschenstopps in Dalaas. Der damalige Postmeister trug am Tag der Bahnweihe Trauerflor. Dennoch spielte der Gasthof Post weiterhin eine tragende Rolle in der Kommunikation sowie als Ort der Nächtigung. So nächtigte Österreichs letzter Kaiser Franz Josef auf seinem Weg von Vorarlberg nach Wien in der „Post zu Dalaas“ im Kaiserzimmer und ließ sich in der gemütlichen Gaststube mit Speis und Trank verwöhnen.

Unser Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und eine genussvolle Zeit!

Unsere Küchenöffnungszeiten sind:

Mittwoch & Donnerstag 11:30 – 14:00 und 17:30 – 21:00 Uhr

Freitag bis Sonntag und Feiertag 11:30 – 21:00 Uhr
(14:00 – 17:30 Uhr Nachmittagskarte)

Montag & Dienstag Ruhetag

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. MWSt.

Vorspeisen

		Euro
Beilagen Salat	L,M,O	4,00
Vorspeisen Salat	L,M,O	6,00
Harmonie von Kalt-Warm Bunter Salat, Babyspinat, Cherrytomaten, Radieschen, Orangenfilet, Kichererbsen mit marinierten Garnelen vom Grill	B,M,O	17,00
Rindercarpaccio mit Wildkräutersalat, Parmesan-Trüffelsorbet, Pinienkerne und Granatapfel	G,M,H,N,L	17,00

Suppen

		Euro
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Schnittlauch	L,M,O	5,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage, Schnittlauch und Flädle	A,C,G	7,00
Suppentopf mit Gemüse, Flädle und Rindfleischeinlage	A,C,G,L,M,O	8,00
Kalte Suppe von gebackener Rote Bete und Joghurt	G,L,O	8,00
Topinambur Cremesuppe mit schwarzem Sesam	G,L,N,O	8,00

Hauptgänge

Euro

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Zitrone Petersilienkartoffeln oder Steakhouse Pommes oder Kartoffelsalat	A,C,G	15,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone Petersilienkartoffeln oder Steakhouse Pommes oder Kartoffelsalat	A,C,G	21,00
Lammbraten Burgunderart mit mediterranem ofengebackenem Wurzelgemüse (Kartoffel, Sellerie, Karotten, Zucchini, Paprika, Fenchel, Olive)	L,O	24,00
Zwiebelrostbraten „medium gebraten“ mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	A,G,L,M,O	22,00

Fisch

Lachsfilet vom Grill mit Kichererbsen-Püree, Pak Choi und violetter Kartoffel	D,H	26,00
--	-----	-------

Vegetarisch

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	A,C,G,L,M,O	15,00
+ Apfelmus		2,00
Hausgemachte Spinat-Gnocchi mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Melanzane-Ragout	A,C,L,O	17,00
Linguini mit Sauce Bolognese oder Napoli „Tomatensoße“ dazu kleiner Salat	A,C,G,L,M,O	12,00

Beilage extra Euro 4,00 | Senioren Portion Euro 2,00 weniger

Für unsere kleinen Gäste

		Euro
Ryder Kinder Schnitzel mit Pommes	A,C	9,00
Marshall Spätzle mit Rahmsauce	A,C,G	6,00
Chase Fischstäbchen mit Pommes	A,C,G	6,00
Zuma Linguini mit Bolognese	A,C,L,O	6,00
Rocky Linguini mit Tomatensauce	A,C,O	6,00
Sky Portion Pommes		3,50

Desserts

		Euro
Vanille Panacotta mit Mango Coulis, Kokos und Mandelmeringe	C,G,H	9,00
„Aus unserer Salzgrotte“ Schwarze Schoko Tarte, Karamell, Erdnüsse und Himalaya Salzflocken	A,C,F,G	9,00
Kaiserschmarrn mit Rosinen und gerösteten Mandeln und Apfelmus (10 min. Zubereitungszeit) als Hauptgang	A,C,G,H,O	9,00 14,00
Apfelstrudel „Natur“	A,H	5,00
Apfelstrudel mit Eis und Sahne	A,H,G	7,00
Tageskuchen		3,50