

LIEBE GÄSTE!

Schon immer war der Gasthof „Post“ ein wichtiger Ort des Ankommens und des Erholens. Dieses Gefühl des Ankommens möchten wir auch heute unseren Gästen bieten, im Hotel ebenso wie hier im Restaurant.

Unser Küchenteam unter der Leitung von Michael Rieser kreiert wahre Wohlfühl-Gerichte für Sie. Traditionelle Rezepte der österreichischen Küche stehen im Mittelpunkt, wenn gleich verfeinert und leichter als in früheren Zeiten.

Wenn Sie nach einem Besuch in unserem Restaurant diese Wohligkeit empfinden, die sich wie „Heimkommen“ anfühlt, dann haben wir alles richtiggemacht.

DEAR GUESTS!

The Gasthof Post has always been an important place of arriving and recovering. We want to continue to offer our guests this feeling of arriving, in the hotel and here at the restaurant.

Our kitchen team under the Executive Chef Michael Rieser creates true feel-good dishes for you. Traditional recipes from Austrian cuisine take centre stage, albeit in a more sophisticated and lighter manner than in the past.

If after the visit to our restaurant you have a sensation of wellbeing, which feels like “coming home”, we have done everything right.



MOËT & CHANDON

Hennessy

GLENMORANGIE

Dem. Designen

ABSOLUT ELYX

DUCAL LEROY

TAITTINGER

ROSE TRAMER
SPILLEGARINO

TAYLOR'S

POMMERY



Sandra & Florian Moosbrugger

WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

N.V.	BLANC DE BLANC EXTRA BRUT CV 1750 Domaine Valentin Leflaive, Champagne	0,1 l	18,--
N.V.	BRUT ROSÉ Grand Cru Domaine Valentin Leflaive, Champagne	0,1 l	20,--
N.V.	BRUT RESERVE Austria Sekt Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	10,--
N.V.	BRUT ROSÉ Reserve Austria Sekt Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	12,--

WEISSWEINE | WHITE WINES

2021	Ried RENNER Kamptal ^{DAC} Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	14,--
2021	Ried HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc Domaine Wolf, Gamlitz	0,125 l	13,--
2015	Ried GRUBTHAL Südsteiermark ^{DAC} Chardonnay Weingut Muster, Gamlitz	0,125 l	15,--
2021	'GAUN' Chardonnay Alto Adige Alois Lageder, Südtirol	0,125 l	14,--
2020	SANCERRE 'Comte Lafond' Domaine de Ladoucette, Pouilly-sur-Loire	0,125 l	18,--

ROSEWEIN | ROSE WINES

2022	'M DE MINUTY' Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	0,125 l	12,--
------	--	---------	-------

ROTWEINE | RED WINES

2019	PINOT NOIR Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	15,--
2019	Ried Golser UNGERBERG Blaufränkisch Weingut Paul Achs, Gols	0,125 l	18,--
2016	Château DE FERRAND Grand Cru Classé, St. Emilion	0,125 l	20,--
2019	VALPOLICELLA Superiore Zenato, Veneto	0,125 l	15,--
2018	RIOJA ^{DOP} Reserva Marqués de Murrieta, Logroño	0,125 l	17,--

SPÄTLESE | LATE HARVEST

2020	Bernkastler DOCTOR VDP.Grosse Lage GG Mosel Riesling Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel	0,125 l	16,--
------	--	---------	-------



RELAIS &
CHATEAUX®

WEINGUT SEIT 1171



**SCHLOSS
GOBELSBURG**

VORSPEISEN / STARTERS

Beef Tatar | Pommery Senf | Gurke | Bauernbrot
Beef tatar | pommery mustard | cucumber | farmer's bread
A,C,D,G,M,O,L | € 36,- | € 30,-

Seeforelle | fermentierten Kartoffeln | Rettich
Lake trout | fermented potatoes | radish
A,D,F,G,L,C | € 26,- | € 20,-

Burrata | Feigen | Pistazie | Rucola
Burrata | figs | pistachio | rocket
A,C,G,O | € 26,- | € 21,-

Post's Salatschüssel | Hausdressing
Post's salad bowl | house dressing
C,E,G,H,L,M | € 12,- | € 8,-

Jausenplatte „Marend“
Cold platter „Marend“
A,C,G,L,M,O | € 22,- | € 18,-

Backhenderl | Miso | Erdäpfelsalat
Fried chicken | miso | potato salad
A,C,G,F,L,M,O | € 28,- | € 22,-

Romana Salatherzen | Caesar Dressing | Croutons | Parmesan | Riesengarnelen
Romaine lettuce hearts | caesar dressing | croutons | Parmesan | king prawns
A,B,C,D,G,H,L,M,O | € 38,- | € 33,-

SUPPEN / SOUPS

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Fritatten oder Kaspressknöderl

Consommé of beef | chives | sliced pancakes or cheese dumplings

A,C,G,L | € 16,- | € 13,-

Suppe vom Steinpilz | Beignet | Süsrahm

Porcini mushroom soup | beignet | sweet cream

A,C,G,L,O,F | € 18,- | € 15,-

Tomatensuppe | Sahne | Croûtons

Tomato soup | cream | croûtons

A,C,G,L,O | € 16,- | € 13,-

Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib

Classic goulash soup | "Lech Laib" bread

A,C,G,L,M,O | € 18,- | € 15,-

FISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE / FISH AND VEGETARIAN DISHES

Hummer | Ochsenherz | Tomaten | Nage | Tagliolini

Lobster | ox heart | tomatoes | nage | tagliolini

A,B,C,D,F,G,L,O | € 46,- | €39,-

Zuger Saibling | „Paunzen“ | Karotten | Brennessel

Zug char | „Paunzen“ | carrots | nettle

A,D,G,L,O | € 43,- | €37,-

Bouillabaisse | Flusskrebs | Safran | Erdapfel

Bouillabaisse | crayfish | saffron | potato

B,D,F,G,L | € 41,- | € 36,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat

Homemade Austrian pasta | fried onions | cabbage salad

A,C,G,L,O | € 28,- | € 23,-

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffel | Schnittlauchsauce | Apfelkren
Boiled beef „Vienna style“ | creamy spinach | roast potato | chive sauce | apple horseradish
A,C,G,L,O | € 44,- | € 38,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel
Escalope of veal saddle “Vienna style”fried in clarified butter | parsley potatoes
A,C,G,O | € 46,- | € 39,-

Wildragout | Preiselbeere | Crème fraîche | Wurzelwerk | Eierspätzle
Venison ragout | cowberry | crème fraîche | root vegetables | egg noodles
A,C,G,L,O | € 42,- | € 38,-

Rinderfilet | Getreide | Kim Chi | Kresse
Fillet of beef | cereals | kim chi | cress
A,F,G,H,L,M | € 53,- | € 48,-

„Der Burger“ | Angus Rind | Cheddar | Schmelzzwiebeln | Pastrami | Beef Green| Wedges
“The Burger” | angus beef | cheddar | melted onions | pastrami | beef green | wedges
A,C,G,L,O,F,M | € 35,-

Spaghetti | Tomatensauce oder Bolognese Sauce
Spaghetti | tomato sauce or bolognese sauce
A,C,G,L,M | € 27,- | € 21,-

FONDUE / FONDUE

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen ab 2 Personen unser klassisches Fondue zu.
Upon „pre order“, we prepare for two or more people our fondue creations

Kalb | Rind | Huhn
Veal | Beef | Chicken
€ 58,00 p. person

KÄSE / CHEESE

Käseteller | Feigensenf | Trüffelhonig
Cheese plate | fig mustard | truffle honey
A,C,G,L,M,O | € 26,- | € 21,-

Brioche | Gorgonzola | Preiselbeere
Brioche | Gorgonzola | cowberry
A,C,F,G | € 25,- | € 20,-

DESSERT / SWEETS

Pâte à choux | Vanille | Schokolade | Orange
Pâte à choux | vanilla | chocolate | orange
A,C,G,H,O | € 17,-

Crème Fraîche | Rhabarber | Mandel
Crème fraîche | rhubarb | almond
A,C,G,H,O | € 17,-

Palatenschinken | Marillenmarmelade | Milcheis
Austrian pancake | apricot jam | milk ice
A,C,G,H,O | € 16,-

Karamellierter Kaiserschmarrn | Zwetschenröster | Rumrosinen (ca. 20 min. Zubereitungszeit)
Caramelized "Kaiserschmarrn" | stewed plums | rum sultanas (ca. 20 min. preparation time)
A,C,G,O | € 38,-

Apfelstrudel, Topfenstrudel oder Marillenstrudel
Apple strudel, curd cheese or apricot "Strudel"
A,C,G,H,O | € 10,-

Sachertorte oder Tageskuchen
Chocolate cake "Sacher" style or cake of the day
A,C,G,H,O | € 9,-

Lechtaler Nusstorte
Nut cake "Lechtaler" style
A,C,G,H,O,P | € 10,-

LIEBE GÄSTE! / DEAR GUESTS!

Unser Küchenteam bereitet unsere Gerichte mit Produkten aus der Region und Österreich zu.
Our kitchen team prepares our dishes with products from the region and Austria.

Rind, Huhn und Kalb: Fleisch aus Österreich über Fleischerei Handl, Pians | A'la carte Haiming
Beef, chicken and veal: meat from Austria through butchery Handl, Pians | A'la carte Haiming

Milch u. Milchprodukte: aus Österreich (Vorarlberg Milch)
Milk and dairy products: from Austria (Vorarlberg Milch)

Käse: aus dem Lechtal
Cheese: from Lech valley

Eier: aus österreichischer Freilandhaltung
Eggs: Austrian free-range eggs

Erdäpfel: aus heimischer Landwirtschaft über Fruchtexpress Grabher, Frastanz
Potatoes: out of local farming through „Fruchtexpress Grabher“, Frastanz

Fisch (Saibling, Forellen, Zander): Fischzucht Mittermayr, Lech | Fisch Peer Innsbruck
Fish (char, trout, pikeperch): Fish farm Mittermayr, Lech | Fish Peer Innsbruck

ALLERGIEN / BUCHSTABENCODE

- A** **Gluten** Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Hybridstämme - alle Erzeugnisse daraus (Mehl und Teigwaren).
- B** **Krustentiere** Krebs, Hummer, Garnele, Languste.
- C** **Ei** Speisen die Eier enthalten (Torten, Kuchen, Cremen, Laibchen, Mayonnaise, Saucen, etc.).
- D** **Fisch** Versteckte Fischquellen können etwa asiatische Saucen, Steak- oder Worcestersauce sein.
- E** **Erdnüsse** Schokolade, Aufstriche, viele Süßspeise, Kekse, Erdnussbutter, Gerichte mit Erdnussöl zubereitet.
- F** **Soja** Tofu, Sojasauce, Sojamilch, Backwaren, Margarine, Schokolade.
- G** **Milch, Laktose** Milcheiweiß kann sich in Kuchen und Torten, Backmischungen, Paniermehlen, Eis, Kartoffelpüree, Ketchup, Senf, Mayonnaisen sowie Fertigprodukten und Saucen verstecken.
- H** **Schalenfrüchte** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse.
- L** **Sellerie** Suppen, Saucen und Gewürzmischungen.
- M** **Senf** Curry, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Gewürz Gurken und Mayonnaise.
- N** **Sesam** Brot, Humus, Aufstrichen, Knabbergebäck, Kräckern, Chips oder Brezeln.
- O** **Sulfite** Schwefeldioxid ist ein natürliches Gas, Sulfite die Salze der schwefeligen Säure – sie werden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um Hefe, Pilze und Bakterien vorzubeugen. Zudem verhindern sie unerwünschte Braunfärbungen. Trockenfrüchte inklusive Nüsse mit Schale, getrocknete Tomaten, Trockenfisch und Wein.
- P** **Lupinen** Lupinen sind als Gartenblumen bekannt. Findet man in Mehl, Tofu oder Kaffeeersatz.
- R** **Weichtiere** Zu den Weichtieren zählen etwa Schnecken, sämtliche Muscheln, Tintenfische sowie Seeigel.
-
- A** **Gluten** / Wheat, spelt, rye, barley, oats, kamut – all products made with it (flour and pastry products).
- B** **Crustacean** / Crab, lobster, prawn, langouste.
- C** **Egg** / Meals prepared with eggs (pie, cake, creams, patties, mayo, sauce, etc.).
- D** **Fish** / Secret fish sources may be Asian sauces, Steak- or Worcester sauce.
- E** **Peanuts** / Chocolate, spread, many sweets, cookies, peanut butter, dishes prepared with peanut oil.
- F** **Soy** / Tofu, soy sauce, soy milk, pastries, margarine, chocolate.
- G** **Milk, Lactose** / Milk protein may be found in cake and/or pie, baking mix, breadcrumbs, ice cream, mashed potatoes, ketchup, mustard, mayo as well as instant meals and sauces.
- H** **Edible nuts** / Almond, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, para nuts, pistachio and macadamia nuts.
- L** **Celery** / Soup, sauce and spice mixes.
- M** **Mustard** / Soup, sauce and spice mixes.
- N** **Sesame** / Bread, hummus, spread, bread sticks, crackers, chips or pretzels.
- O** **Sulfite** / Sulfur dioxide is a natural gas, sulfite the salt of sulfuric acid – these are used in the food industry, to prevent yeast, bacteria and brown side effects. Dried fruits with nuts and their shell, dry tomatoes, dried fish as well as wine...
- P** **Lupin** / Lupins are known as garden flowers (flour, tofu or coffee replacement).
- R** **Mollusk** / Mollusks are snails, all kinds of mussels, squid as well as sea urchins.