

# Wirtshauskarte

12:00 – 13:45 Uhr

18:15 - 20:30 Uhr

## Vorspeisen

Gebeizte Öztaler Lachsforelle

Radieschen – Kren - Kartoffelblini

€ 18

Beef Tatar

Senf – rote Zwiebel – Sauerteigtoast

€ 19,5

Mariniertes Wälderkäse

Tomaten – Paprika – Zwiebel – Jalapeñorelish

€ 15

## Suppen

Kraftsuppe vom Rind

mit Grießnockerl

€ 7

mit Leberknödel

€ 7

Spargel - Samtsuppe

Schnittlauch – Croutons

€ 7,5

Tagessuppe

€ 7

Inklusivpreise

# FrISChe Salate

## Post Ceasar Salat

Marinierte Salatherzen – Parmesan  
Croûtons – angetrocknete Tomaten  
€ 14,5

mit gebratener Lachsforelle  
€ 24

mit gebratener Hendlbrust  
€ 20,5

## Chef – Salat

Bunter Salat – Schweinefilet – knuspriger Speck  
gebackene Champignons  
€ 20

## Knoblauchbrot dazu

€ 4

## Club Sandwich

Hendlbrust – Speck – Ei – Salat – Cocktailsauce – Toast  
€ 16

## Pommes Frites dazu

€ 4

## Bunter Salat

Dressing nach Wahl – Grissini  
€ 8

# Hauptspeisen

## Steak vom Rinderfilet

Kräuterkruste – Rotweinjus – sautierter Spinat  
rote Zwiebelmarmelade – Kartoffelgratin  
€ 42

## Chateaubriand – Doppelfiletsteak für zwei Personen

Marktgemüse – Stangenspargel – Spinat – Speckbohnen  
Grilltomaten – Röstkartoffel – Sauce Hollandaise  
ca. 45 Minuten Wartezeit  
€ 89

## Zwiebelrostbraten – Post Style –

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Röstkartoffeln  
€ 28

## Geschmorte Rindsroulade

Gemüse – Butterbrösel – Kartoffelknödel  
€ 24

## Post Burger

vom Lechtaler Jungstier – hausgemachtes Burgerbun – Tomate  
Salat – eingelegte Jalapeños – Pommes Frites – Aioli  
€ 19,5

## Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle  
€ 23

## Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren  
Pommes Frites  
€ 18

vom Kalb – Preiselbeeren  
Kartoffel-Vogersalat  
€ 28

# Hauptspeisen

## Gebratenes Lachsforellenfilet

weißer und grüner Spargel – Beurre Blanc – hausgemachte Nüdele

€ 26

## Bärlauch Ricotta Ravioli

Fruchtige Tomatensauce

€ 19

## Hausgemachte Tagliatelle

Tomatensauce – Parmesan

€ 16

Ragout Bolognaise – Parmesan

€ 16

## Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat

€ 18

# Süßes

## Schokoladenbrownie

Hausgemachtes Vanilleeis – Kirschen – Toffee

€ 12

## Tonkabohnencreme Brûlée

Erdbeersorbet – Rhabarber – Macaron

€ 12

## Tropisches Dessert

Ananas – Kokos – weiße Schokolade

€ 12

## Affogato al caffè

€ 7,5

## Tagesdessert

(abends)

€ 10

## Hausgemachter Kaiserschmarren

Apfelmus, Zwetschgenröster oder Preiselbeeren

€ 14

## Kleiner Steirer

Hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper

€ 7,5

## Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 4,5

## Käseteller

Chutney – Trauben

€ 12,5

Inklusivpreise