

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL POST STEEG

Familie Obwegeser heißt Sie im Hotel-Restaurant recht herzlich willkommen und wünscht Ihnen amüsante Stunden in unseren Gaststuben. Wir freuen uns, Sie in jeder Hinsicht durch gepflegte Gastlichkeit und Gaumenfreuden, sowie durch aufmerksamen Service bewirten zu dürfen. Ein angenehmes Beisammensein bei gutem Essen und einem Glas Wein wünschen Ihnen,

Familie Obwegeser und Mitarbeiter

APERITIFEMPFEHLUNGEN

Glas Champagner Ruinart brut Champagnerhaus Ruinart	0,1	€	15,00
Glas Sekt vom Welschriesling Sektellerei Szigeti	0,1	€	5,50
Verjus Prosecco Weingut Luf, Reith		€	6,50
Mirtillo Lemon mit hausgemachtem Limettensirup		€	6,50
Lillet J'adore Lillet, Tonic, Erdbeere, Minze		€	5,90
Naughty poacher Averna, Tonic, Zitrone		€	5,90

Inklusivepreise

Unsere regionalen Lieferanten:

Milch, Käse: Sojer, Vorarlberg Milch, Ziegenhof Pfefferkorn

Rind-, Kalbfleisch und Forelle aus Österreich

Kartoffeln: Haiming

Unser Küchenteam
empfiehlt Ihnen aus der Wirtshausküche

VORSPEISEN

Marinierter Ziegenkäse aus Steeg mit frischen Tomaten, Kräutercroûtons und Balsamico Essig	€	12,20
Avocado-Tomatensalat mit Limetten und Olivenöl mariniert, dazu 4 Stück Garnelen mit Ingwer und Buchenpilzen	€	14,20
Klassisches Beef Tatar (150g) mit Wachtelei und Toast	€	16,80
Bunter Salatteller in der Küche zubereitet mit Dressing Ihrer Wahl (Balsamico-, French- oder Kernöldressing)	€	7,20

SUPPEN

Kraftsuppe vom Rind mit Kaspressknödel, Leberknödel oder Grießnockerl	€	5,80
Leichte Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotchip	€	6,20
Tagessuppe	€	6,00

Unsere Speisen beinhalten Allergene. Bitte kontaktieren sie unser Serviceteam, wenn Sie Unverträglichkeiten haben bzw. Allergiker sind.

KNACKIG - LEICHTE SALATE

„Postwirt’s Salatschüssel“	€	14,50
Salatkomposition an Frenchdressing mit sautierten Spitzen vom Rindsrücken, Gemüsestreifen, Speck und zweierlei Saucen		
Veggie-Salat	€	14,50
Frischer Büffel Burrata auf buntem Salat mit Schalotten-Chilivinaigrette und Basilikumpesto		
„Chefsalat“	€	13,40
Bunte Salate mit Balsamico und Olivenöl mariniert, kurz gebratene Schweinsfiletmedaillons, Speckstreifen und gebackene Champignons		
„Von der Warther Jagd“	€	19,90
Gebratener Rehrücken (150g) mit Kräuterkruste auf bunten Blattsalaten mit Walnussdressing und sautierten Pilzen		
Knoblauchbrot	€	3,60

VEGETARISCHES

Lechtaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln mit einem kleinen grünen Salat	€	13,20
Gebratene Kaspressknödel auf Blattsalaten	€	12,50

HAUSGEMACHTE NUDELN

Tagliatelle	€	15,00
wahlweise mit		
• Sauce Bolognese und Parmesan		
• Tomatensauce und Basilikumpesto		
• Gebeiztem Lachs, Salatgurken und Champagner-Nage	€	21,00

WIRTSCHAUSKÜCHE

Aus Tirol

In Butter gebratenes Forellenfilet mit frischem Spargel und hausgemachten Tagliolini € 21,60

„Von der Warther Jagd“

Rosa gebratener Rehrücken mit eingelegten Kirschen, Gemüse und Schupfnudeln € 32,20

Hirschragout dazu Rotkraut, Preiselbeerapfel und Grießknödele € 19,90

„Post Pfanne“

Schweinefiletmedaillons an Rahmsauce Butterspätzle, bunte Gemüse garnitur € 19,90

Wiener Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes frites und Preiselbeeren € 14,60

vom Kalb mit tournierten Kartoffeln und Preiselbeeren € 24,60

„Vom Posthof-Rind“

Kräftiges Rindsgulasch mit buntem Gemüse und Serviettenknödel € 16,80

Zwiebelrostbraten „Post Style“ vom heimischen Rind mit Speckbohnen und Röstkartoffeln € 23,40

SÜSSER ABSCHLUSS

Café Gourmand Café Ihrer Wahl mit dreierlei süßen Köstlichkeiten	€	11,60
Halbgefrorenes von der Kirsche garniert mit Schokohippen	€	8,60
Lauwarmes Schokoküchlein mit Topfen-Rum Eis auf Beeren der Saison	€	9,60
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€	11,20
„Kleiner Steirer“ Hausgemachtes Bourbon Vanilleeis mit Kernöl	€	6,90
Affogato Eine Kugel hausgemachtes Bourbon Vanilleeis mit Espresso	€	5,10
Auswahl an hausgemachten Sorbets (pro Kugel)	€	4,50
Käseteller mit heimischen Köstlichkeiten	€	12,20

ACHTEN SIE BITTE AUCH AUF UNSERE EISKARTE SOWIE UNSER KUCHENANGEBOT