



Bienvenue dans notre restaurant dans la vallée Tyrolienne "Lechtal".

Notre équipe va s'occuper avec courage et cœur de votre bien-être. L'équipe de cuisine utilise principalement des ingrédients provenant de nos zones de pêche et de chasse, du jardin d'herbes aromatiques de la famille et de fournisseurs tyroliens. De plus, les influences saisonnières donnent des impulsions à la cuisine, comme les herbes sauvages au printemps et les champignons, les baies et le gibier en automne.

---

## Début de la dégustation

Verre Brut Rosé Reserve 0,1 Weingut Topf, Kamptal	€	8,9
Verjus Prosecco Weingut Loimer, Kamptal	€	6,5
Mirtillo Lemon avec sirop de citron vert fait maison	€	6,9
Naughty Pocher Averna, Tonic	€	6,9

# Entrées

Tartare de jeune bovin autrichien  
Mayo aux herbes - graines de moutarde - oignon piqué  
€ 18,5

Truite saumonée marinée de l'Ötztal  
Avocat - basilic - radis  
€ 17,9

Pita tiède  
Houmous - légumes colorés – pimentos  
€ 15,5

# Soupes

Bouillon de bœuf  
aux boulettes de fromage € 6,8      aux quenelles de foie de cerf € 6,8

Soupe piquante au curry thaïlandais  
Coco - ail jeune  
€ 7,5

Soupe du jour  
€ 6,8

# Salades fraîches

## Salade Caprese

Burrata - tomates aux dattes – roquette - pesto de basilic  
€ 15,5

## Fromage de chèvre caramélisé de Steeg

Chutney d'abricots et de piments - betteraves rouges - salade variée  
€ 15,5

## Post Ceasar Salade

Cœurs de laitue marinés – parmesan - croûtons - tomates cerises  
€ 14,5

à la truite saumonée  
€ 23,5

à la poitrine de poulet rôtie  
€ 19,5

## Salade du chef

Salade variée - filet de porc - lard croustillant - champignons cuits au four  
€ 17,9

## Salade variée

Vinaigrette au choix - grissini  
€ 7,9

## + Pain à l'ail

€ 3,8

## Club Sandwich

Poitrine de poulet - bacon - œuf - salade - sauce cocktail – toast  
€ 15

## + Frites

€ 4

# Plats

## Steak de filet de bœuf

Jus d'oignons - légumes du marché - chanterelles - pommes de terre duchesse  
€ 42

## Rôti aux oignons à la Post

Bœuf - oignons grillés - haricots au lard - pommes de terre grillées  
€ 27,5

## Ragoût de cerf savoureux

Chou rouge aux airelles et aux pommes - quenelles de pain  
€ 22,5

## Morceau de cuisse de cerf rôti rose

Jus de porto - purée de céleri - feuilles de pommes de terre - chutney d'airelles  
€ 26

## Poêle à la Post

Filet de porc - sauce à la crème - légumes - spaetzle au beurre  
€ 22,9

## Wiener Schnitzel

de porc  
avec airelles et pommes frites  
€ 17

de veau  
avec airelles et salade de pommes  
de terre et de baies  
€ 27

# Plats

## Burger de la Post

Pain à burger fait maison - galette de bœuf  
jalapeños marinés – salade - tomate - oignon - frites – aïoli  
€ 19,5

## Filet de truite saumonée rôti

Chanterelles - légumes du marché – pâtes fait maison  
€ 24,9

## Raviolis au fromage d'alpage

Légumes - poireau beurre blanc – ciboulette  
€ 18,5

## Tagliatelle faites maison

Sauce tomate – parmesan  
€ 16

Ragoût bolognaise – parmesan  
€ 16

## Spätzle au fromage du Lechtal

Oignon grillé - ciboulette - petite salade verte  
€ 16,50

# Desserts

Gâteau au chocolat tiède

Baies - glace à la vanille faite maison  
€ 12

Crème brûlée à la fève de tonka

Ragoût de cerises - terre de chocolat - glace à la crème acidulée  
€ 10,5

Ananas au style

Chocolat blanc - mangue - noix de coco  
€ 11

Affogato al caffè

€ 7,5

Dessert du jour

€ 9,6

Kaiserschmarren fait maison

Purée de pommes ou quetsches grillées  
€ 14

„Petit Styrien“

Glace à la vanille faite maison - huile de pépins de courge – croustillant  
€ 7,5

Boule de sorbet fait maison

€ 4,5

Plat de fromage du buffet

Chutney - raisins – noisettes  
€ 12,2



Comme la régionalité donne une bonne impression, nous nous approvisionnons de préférence en produits régionaux et saisonniers.

#### Extrait de nos fournisseurs

Produits laitiers, fromage, beurre	Fromagerie naturelle Sojer – Steeg Vorarlberg Milch – Dornbirn
Viande de gibier	Chasse privée – Warth am Arlberg Boucherie Wetter Wild – Schnann
Viande de bœuf	Jeune bovin autrichien Firma Handl Gastro – Pians Metro - Dornbirn
Viande de veau	Viande de veau autrichienne „Kalb Rosé“
Viande de porc	Viande de porc autrichienne „Steirerfleisch“
Viande de poulet	Blanc de poulet autrichien Hubers' Landhendl, Pfaffstätt
Truite saumonée	Öztaler Quellfische – Familie Mrak
Fruits et légumes	Selon la saison en provenance d'Autriche et de la région du lac Constance
Pain	Boulangerie Famille Dengel – Steeg Boulangerie Famille Obwegeser – Hohenems Resch & Frisch GmbH – Günskirchen
OÙufs	D'élevage en plein air Sennhof – Rankweil