Lechquell
HOTEL POST
STEEG IM TIROLER LECHTAL

Herzlich Willkommen in unserem Wirtshaus im Tiroler Lechtal. Unser Service – und Küchenteam ist mit Herzblut um Euer Wohlbefinden bemüht. Da Regionalität ein gutes Bauchgefühl verschafft, beziehen wir unsere Produkte bevorzugt regional und saisonal.

Auszug von unseren Lieferanten, Herkunft Wildbret:

Molkereiprodukte, Käse, Butter	Naturkäserei Sojer – Steeg Vorarlberg Milch – Dornbirn
Hirsch	Gemstelpass Hirschgehren Wangmähder
Reh	Teschenberg Hubergraben Wetterwaid
Gams	Wangmähder
Murmeltier	Grauegga Kuchlalpe Schünabüel
Saibling	Ötztaler Quellfische – Familie Mrak
Wildschwein	Wildmetzgerei Ager – Tirol
Ente	Léon Dupont – Frankreich
Fasan	Großbritannien
Kartoffeln	Lenelerhof – Pitztal
Brot	Bäckerei Familie Dengel – Steeg Bäckerei Familie Obwegeser – Hohenems

Unsere Speisen beinhalten Allergene – bitte kontaktieren Sie unsere Service Team falls Sie an Unverträglichkeiten leiden.

Prickelndes
zum „wilden“ Start

Aperitif

Glas österreichischer Rosé Sekt
Weingut Topf, Kamptal
€ 9,5

Verjus Prosecco
Weingut Loimer, Kamptal
€ 7,3

Verjus Prosecco alkoholfrei
Weingut Loimer, Kamptal
€ 7

Granta Sprizz
Granta Sprizz, Sekt, Soda, Minze, Zitrone
€ 7,9

Jäger Cocktail
Jack Daniel's, Sherry Tio Pepe, Soda
€ 8,1

Cynar Spritz
Cynar, Augostura, Soda
€ 7,5

Autumn Spiced Tonic
Vodka, Apfelsaft, Zimt, Tonic
€ 9,9

Inklusivpreise

Vorspeisen

Florians Foie Gras Terrine
Bodensee Zwetschgen – Kakao – Butterbrioche
€ 21

Carpaccio vom Warther Hirsch
Kürbiskernpesto – Zitronenmarmelade – Parmesan – Butterbrioche
€ 19

Pastete von der Warther Gams
Birne - Granten
€ 17

Marinierte Rohnen
Ziegenfrischkäse – eingelegte Marillen – Vollkorncracker
€ 14

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Steinpilzravioli
Lauchbuttersauce – Parmesan
€ 15

Gebackene Murmeltierkrapfen
Rotkraut – Grantengel
€ 16

Suppen

Kraftsuppe vom Rind

mit Hirschleberknödel
€ 8

mit Grießnockerl
€ 8

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
Kernknusper
€ 8,5

Wild Consommé
Grießnockerl – Wurzelgemüse
€ 8

Inklusivpreise

Wildmenü

Carpaccio vom Warther Hirsch
Kürbiskernpesto – Zitronenmarmelade – Parmesan – Butterbrioche

Wild Consommé
Grießnockerl

Im Ganzen gebratenes Hirschnüssle
Portweinjus – 2erlei Kraut – Cranberries – hausgemachte Pommes Dauphine

Gebackener Schokoladenknödel
hausgemachtes Vanilleeis – Granten

3 Gang € 39
mit Vorspeise € 45

Hauptspeisen

Variationen vom Wild

Wild Pfandl
Nüssle vom Hirsch, Reh und Wildschweinrücken
Kräuterkruste – 2erlei Kraut – Gemüse – Serviettenknödel
€ 29

Wild Trilogie
Ragout vom Hirsch, Reh und Steinbock
Rotkraut – Gemüse – hausgemachte Kroketten
€ 27

Inklusivpreise

Hirsch

Hirschrückensteak
Kürbispüree – Grantenchutney – Rotkraut – hausgemachte Schupfnudeln
€ 44

Hirschragout
Rotkraut – Grantenapfel – Butterstpäzle
€ 26

Geschmorte Hirschroulade
Pilze – Wurzelgemüse – Maroni – Serviettenknödel
€ 28

Reh

Rehschnitzel
Pilzrahmsauce – 2erlei Kraut – Grantenapfel – Schupfnudeln
€ 28

Pfefferragout vom Reh
Cranberries – Apfelspalten – Rotkraut – Serviettenknödel
€ 27

Rehrücken mit Kräuterkruste
Rotweinbirne – 2erlei Kraut – Kartoffel – Kürbisgratin
€ 46

Gams

Gams – Portweinragout
2erlei Kraut – Preiselbeerapfel – Kartoffelknödele
€ 28

Inklusivpreise

Wildsau

Duett vom Wildschwein
rosa gebratener Rücken & geschmorte Schulter
lauwarmer Spitzpaprikasalat – Knoblauchschaum – hausgemachte Pasta
€ 26

Geflügel

Bardierte Fasanenbrust
Sauce Diane – Kürbispüree – Pommes Dauphine
€ 26

Angeräucherte Entenbrust
Brombeerjus – Selleriepüree – Rahmwirsing – Kartoffelknödele
€ 26

Nicht Wild

Post Pfanne
Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle
€ 25

Gebratenes Saiblingsfilet
Nage – Lauchgemüse – hausgemachte Pilznüdele
€ 29

Wiener Schnitzel
vom Schwein
Preiselbeeren - Pommes frites
€ 19,5

vom Kalb – Preiselbeeren
Kartoffel-Vogerlsalat
€ 31

Lechtaler Käsespätzle
Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat
€ 18

Lechtaler Bauernkrapfen
Sauerkraut – Kräuterdip
€ 18

Inklusivpreise

Süßes

Mini Tiroler Kirchtagskrapfen
Mohn – Feigenfülle
€ 7

Postlers Grande Finale
Das Beste aus Jasmins Patisserie
ab 4 Personen
€ 12/Person

Kastanien Crème brûlée
Bratapfel
€ 12

Gebackener Schokoladenknödel
hausgemachtes Vanilleeis – Granten
€ 12

Buttermilchschmarren
hausgemachter Zwetschgenröster
€ 15

Kleiner Steirer
hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – karamellisierte Kürbiskerne
€ 7

Affogato al caffè
€ 7,5

Tagesdessert
(abends)
€ 10

Inklusivpreise