

# Wirtshauskarte

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant 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

Molkereiprodukte, Käse, Butter	Naturkäserei Sojer – Steeg Vorarlberg Milch – Dornbirn
Rindfleisch	Lechtaler Jahrling Metzgerei Wetter Wild – Schnann Österreichisches Jungrind Firma Handl Gastro - Pettnau
Kalbfleisch	Österreichisches Kalbfleisch Metzgerei Speckbacher – Reutte Steeger Kalb – Hauser Karl
Schweinefleisch	Österreichisches Schweinefleisch Metzgerei Wetter Wild – Schnann
Hendelfleisch	Österreichische Hendlbrust Firma Handl Gastro
Lachsforelle	Öztaler Quellfische – Familie Mrak
Obst und Gemüse	Je nach Saison aus Österreich und der Bodenseeregion
Kartoffeln	Kartoffelbauer – Haiming
Brot	Bäckerei Familie Dengel – Steeg Bäckerei Familie Obwegeser – Hohenems Resch & Frisch – Gunskirchen

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

# Vorspeisen

Tatar vom österreichischen Jungrind  
Pimentos – Sauerrahm – eingelegte Senfkörner  
€ 17,3

Gebeizte Öztaler Lachsforelle  
Gartengurke – Radieschen – Kräutermayo  
€ 17,1

Karamelisierter Steeger Ziegenkäse  
Marillen – Chilichutney – bunter Blattsalat  
€ 14,3

Bunter Salat  
Dressing nach Wahl – Grissini  
€ 7,9

# Suppen

Kraftsuppe vom Rind

mit Kaspressknödel  
€ 6,4

mit Milzschnitten  
€ 6,4

Tomaten - Lauchcremesuppe  
Croûtons  
€ 6,8

Tagessuppe  
€ 6,4

Inklusivpreise

# Frische Salate

## Salat Caprese

Burrata – Datteltomaten – Rucola  
Basilikumpesto  
€ 15,5

## Salat Lachsforelle

bunter Salat – Rettich – Apfel – Marille  
hausgebeizte Lachsforelle  
€ 16,8

## Chef Salat

bunter Salat – Schweinefilet – knuspriger Speck  
gebackene Champignons  
€ 17,1

## Tagliata vom Rind

Beiried vom Grill – Datteltomaten – Rucola  
Parmesan – Kräuterbutter  
€ 22,5

## Knoblauchbrot dazu

€ 3,8

## Club Sandwich

Hendlbrust – Speck – Ei – Salat – Cocktailsauce – Toast  
€ 15

## Pommes Frites dazu

€ 4

# Hauptspeisen

## Gebratenes Lachsforellenfilet

Nage – hausgemachte Nüdele – Eierschwammerl

€ 24,9

## Steak vom Kalbsrücken

Pfefferschaum – sautierter Blattspinat – Pilze - Kartoffelkrapfen

€ 36

## Zwiebelrostbraten – Post Style –

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – junge Kartoffel

€ 26,5

## Kräftiges Gulasch vom Lechtaler Jungrind

Buntes Gemüse – Sauerrahm – Butterspätzle

€ 19,50

## Post Burger

vom Lechtaler Jungrind – hausgemachtes Burgerbun – Tomate

Salat – eingelegte Jalapenos – Pommes Frites – Aioli

€ 19

## Postpfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle

€ 22,9

## Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren

Pommes Frites

€ 16

vom Kalb – Preiselbeeren

Kartoffel-Vogersalat

€ 26

Inklusivpreise

# Hauptspeisen

## Hausgemachte Tagliatelle

Tomatensauce – Parmesan  
€ 15

Ragout Bolognaise – Parmesan  
€ 15

Lechtaler Käsespätzle  
Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Salat  
€ 15,9

# Süßes

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
Beeren – hausgemachtes Vanilleeis  
€ 9,6

Double Chocolate Parfait  
Salzkaramell – Nussknusper  
€ 8,6

Hausgemachter Kaiserschmarren  
Apfelmus oder Zwetschgenröster  
€ 12

Kleiner Steirer  
Hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper  
€ 7

Kugel hausgemachtes Sorbet  
€ 4,5

Käseteller  
Chutney – Trauben – Nüsse  
€ 12,2

Inklusivpreise