



Herzlich Willkommen in unserem Wirtshaus im Tiroler Lechtal.

Unser Service – und Küchenteam ist mit Herzblut um Euer Wohlbefinden bemüht. Das Küchenteam setzt vor allem auf Zutaten aus unseren Fisch- und Jagdrevieren, dem Kräutergarten der Familie und von Tiroler Lieferanten. Zusätzlich geben jahreszeitliche Einflüsse Impulse für die Küche, wie im Frühjahr Wildkräuter sowie im Herbst Pilze, Beeren und Wild.

---

## Start in den Genuss

Glas Brut Rosé Reserve 0,1 Weingut Topf, Kamptal	€	8,9
Verjus Prosecco Weingut Loimer, Kamptal	€	6,5
Mirtillo Lemon mit hausgemachtem Limettensirup	€	6,9
Naughty Pocher Averna, Tonic	€	6,9

Inklusivpreise

# Wirtshauskarte

12:00 – 13:45 Uhr  
18:15 - 20:30 Uhr

## Vorspeisen

Carpaccio vom österreichischen Jungrind  
Kräutermayo – Senfkörner – gepickelte Zwiebel  
€ 18,5

Gebeizte Öztaler Lachsforelle  
Avocado – Basilikum - Rettich  
€ 17,9

Lauwarmes Pita Brot  
Hummus – buntes Gemüse – Pimentos  
€ 15,5

## Suppen

Kraftsuppe vom Rind  
mit Kaspressknödel    mit Rehleberknödel  
€ 6,8                      € 6,8

Pikante Thai Curry Suppe  
Kokos – Junglauch  
€ 7,5

Tagessuppe  
€ 6,8

# Frische Salate

## Salat Caprese

Burrata – Datteltomaten – Rucola – Basilikumpesto  
€ 15,5

## Karamellierter Steeger Ziegenkäse

Marillen-Chili-Chutney – rote Rüben – bunter Blattsalat  
€ 15,5

## Post Ceasar Salad

Marinierte Salatherzen – Parmesan - Croutons – Kirschtomaten  
€ 14,5

mit gebratener Lachsforelle € 23,5      mit gebratener Hendlbrust € 19,5

## Chef - Salat

Bunter Salat – Schweinefilet  
– knuspriger Speck – gebackene Champignons  
€ 17,9

## Bunter Salat

Dressing nach Wahl – Grissini  
€ 7,9

+ Knoblauchbrot dazu  
€ 3,8

## Club Sandwich

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

+ Pommes Frites dazu  
€ 4

# Hauptspeisen

## Steak vom Rinderfilet

Zwiebeljus – Marktgemüse – Eierschwammerl – Herzoginnenkartoffel  
€ 42

## Zwiebelrostbraten – Post Style

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Röstkartoffeln  
€ 27,5

## Herzhaftes Rehragout

Preiselbeer-Apfel – Rotkraut – Serviettenknödel  
€ 22,5

## Hirschnüssle rosa gebraten

Portweinjus – Selleriepüree – Kartoffelblattln – Preiselbeerchutney  
€ 26

## Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle  
€ 22,9

## Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren  
Pommes Frites  
€ 17

vom Kalb – Preiselbeeren  
Kartoffel-Vogersalat  
€ 27

# Hauptspeisen

## Post Burger

Hausgemachtes Burgerbun – Rindfleischpatty  
eingelegte Jalapeños – Salat  
Tomate – Zwiebel – Pommes frites – Aioli  
€ 19,5

## Gebratenes Lachsforellenfilet

Eierschwammerl – Marktgemüse – hausgemachte Nüdele  
€ 24,9

## Almkäsetascherl

Gemüse – Lauch Beurre Blanc – Schnittlauch  
€ 18,5

## Hausgemachte Tagliatelle

Tomatensauce – Parmesan  
€ 16

Ragout Bolognaise – Parmesan  
€ 16

## Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat  
€ 16,50

# Süßes

Schokoladenbrownie

Erdnusseis – Salzkaramell

€ 11,9

Tonkabohnen Crème Brûlée

Schwarzes Hollersorbet

€ 10,5

Affogato al caffè

€ 7,5

Tagesdessert

€ 9,6

Hausgemachter Kaiserschmarren

Apfelmus oder Zwetschgenröster

€ 14

Kleiner Steirer

Hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper

€ 7,5

Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 4,5

Käseteller

Chutney – Trauben – Nüsse

€ 12,2



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
Wildfleisch	Eigenjagd – Warth am Arlberg Metzgerei Wetter Wild – Schnann
Rindfleisch	Österreichisches Jungrind Firma Handl Gastro – Pians Metro - Dornbirn
Kalbfleisch	Österreichisches Kalbfleisch „Kalb Rosé“
Schweinefleisch	Österreichisches Schweinefleisch „Steirerfleisch“
Hendelfleisch	Österreichische Hendlbrust Hubers' Landhendl, Pfaffstätt
Lachsforelle	Öztaler Quellfische – Familie Mrak
Obst und Gemüse	je nach Saison aus Österreich und der Bodenseeregion
Brot	Bäckerei Familie Dengel – Steeg Bäckerei Familie Obwegeser – Hohenems Resch & Frisch GmbH – Gunkirchen
Eier	Freilandhaltung Sennhof – Rankweil