



# HOTEL POST

## STEEG IM LECHTAL

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
Wildfleisch	Eigenjagd – Warth am Arlberg Metzgerei Wetter Wild – Schnann
Rindfleisch	Österreichisches Jungrind Firma Handl Gastro – Pians Metro - Dornbirn
Kalbfleisch	Österreichisches Kalbfleisch Metzgerei Speckbacher – Reutte
Schweinefleisch	Österreichisches Schweinefleisch Firma Handl Gastro – Pians
Hendlfleisch	Österreichische Hendlbrust Firma Handl Gastro – Pians
Lachsforelle	Öztaler Quellfische – Familie Mrak
Obst und Gemüse	je nach Saison aus Österreich und dem Bodenseeregion
Brot	Bäckerei Familie Dengel – Steeg Bäckerei Familie Obwegeser – Hohenems Resch & Frisch GmbH – Gunskirchen
Eier	Freilandhaltung Sennhof – Rankweil

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

# Vorspeisen

Tatar vom österreichischen Jungrind  
Senfmayo – gebackene Kartoffelblattln - Toast  
€ 18,5

Gebeizte Öztaler Lachsforelle  
Bunte Rüben – Balsamico – Schüttelbrotchips  
€ 17,9

Karamellierter Steeger Ziegenkäse  
Eingelegte Äpfel – Preiselbeerchutney – bunter Blattsalat  
€ 15,5

# Suppen

Kraftsuppe vom Rind

Mit Kaspressknödel  
€ 6,8

Mit Hirschleberknödel  
€ 6,8

Topinamburschaumsuppe  
Knusper - Schnittlauch  
€ 7

Tagessuppe  
€ 6,8

Inklusivpreise

# Frische Salate

## Salat Caprese

Burrata – Datteltomaten – Rucola  
Basilikumpesto  
€ 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

Knoblauchbrot dazu  
€ 3,8

## Club Sandwich

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

Pommes Frites dazu  
€ 4

## Bunter Salat

Dressing nach Wahl – Grissini  
€ 7,9

Inklusivpreise

# Hauptspeisen

## Steak vom Rinderfilet

Grillgemüse – Kräuterbutter - Kartoffelgratin

€ 42

## Chateaubriand – Doppelfiletsteak

Für zwei Personen

Marktgemüse – Steinpilzravioli – Spinat – Speckbohnen

Röstkartoffeln – Sauce Hollandaise

Ca. 45 Minuten Wartezeit

€ 89

## Zwiebelrostbraten – Post Style –

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Röstkartoffeln

€ 27,5

## Herzhaftes Hirschragout

Preiselbeerapfel – Rotkraut - Serviettenknödel

€ 22,5

## Hirschnüssle rosa gebraten

Portweinjus – Kürbispüree – Kartoffelblattln – Preiselbeerchutney

€ 26

## Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle

€ 22,9

## Wiener Schnitzel

Vom Schwein – Preiselbeeren

Pommes Frites

€ 17

Vom Kalb – Preiselbeeren

Kartoffel-Vogerlsalat

€ 27

Inklusivpreise

# Hauptspeisen

## Gebratenes Lachsforellenfilet

Zitronengrasschaum – Pak Choi – hausgemachte Gemüsenüdele

€ 24,9

## Hausgemachte Steinpilzravioli

Sautierter Blattspinat – Gemüse – Nussbutter

€ 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

Inklusivpreise