



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 Bäuerin Andrea Friedle Firma Handl Gastro – Pians Metro - Dornbirn
Kalbfleisch	Österreichisches Kalbfleisch Tauernfleisch - Außerfragant
Schweinefleisch	Österreichisches Schweinefleisch Steirerfleisch - Wolfsberg
Hendlfleisch	Österreichische Hendlbrust Firma Handl Gastro – Pians
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 – Gunskirchen
Eier	Freilandhaltung Sennhof – Rankweil

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

# Wirtshauskarte

12:00 – 13:45 Uhr

18:15 - 20:30 Uhr

## Vorspeisen

### Klassisches Beef Tatar

Eingelegte Zwiebel – Senfkörner - Eigelb

€ 19,5

### Gebeizte Öztaler Lachsforelle

Bunte Rüben – Balsamico – Schüttelbrotchips

€ 18

### Carpaccio vom Hirsch

Kürbiskernpesto – Zitrusmarmelade – Parmesan

€ 18

### Ziegenfrischkäse

Apfelkompott – Feigen – Kresse

€ 15,5

## Suppen

### Kraftsuppe vom Lechtaler Jungstier

mit Kaspressknödel

€ 7

mit Hirschleberknödel

€ 7

### Erdäpfelschaumsuppe

Champignons – Schnittlauch

€ 7,2

### Tagessuppe

€ 7

Inklusivpreise

# FrISChe Salate

## Burrata Salat

Burrata – angetrocknete Tomaten – Rucola – eingelegte Zwiebel  
Balsamicoreduction – Basilikumpesto  
€ 16

## Post Ceasar Salat

Marinierte Salatherzen – Parmesan  
Croûtons – angetrocknete Tomaten  
€ 14,5

mit gebratener Lachsforelle  
€ 23,5

mit gebratener Hendlbrust  
€ 19,5

## Chef - Salat

Bunter Salat – Schweinefilet – knuspriger Speck  
gebackene Champignons  
€ 18

## Knoblauchbrot dazu

€ 4

## Club Sandwich

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

## Pommes Frites dazu

€ 4

## Bunter Salat

Dressing nach Wahl – Grissini  
€ 8

Inklusivpreise

# Hauptspeisen

## Steak vom Rinderfilet

Zwiebeljus – Marktgemüse – Kartoffel – Steinpilzknödel – Knusperbrösel  
€ 42

## Chateaubriand – Doppelfiletsteak für zwei Personen

Marktgemüse – Kartoffel – Steinpilzknödel – Spinat – Speckbohnen  
Röstkartoffeln – Sauce Hollandaise  
Ca. 45 Minuten Wartezeit  
€ 89

## Zwiebelrostbraten – Post Style

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Röstkartoffeln  
€ 28

## Kräftiges Gulasch vom Lechtaler Jungstier

Sauerrahm – Serviettenknödel  
€ 20

## Post Burger

vom Lechtaler Jungstier – hausgemachtes Burgerbun – Tomate  
Salat – eingelegte Jalapeños – Pommes Frites – Aioli  
€ 19,5

## Rehnüsse rosa gebraten

Portweinjus – Kürbispüree – gebackene Kartoffelblättln – Preiselbeerchutney  
€ 28

## Geschmorte Hirschroulade

Rotkraut – Maroni – Preiselbeerapfel – Serviettenknödel  
€ 26

# Hauptspeisen

## Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle  
€ 23

## Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren  
Pommes Frites  
€ 18

vom Kalb – Preiselbeeren  
Kartoffel-Vogelersalat  
€ 28

## Gebratenes Lachsforellenfilet

Zitronengrasschaum – Pak Choi – hausgemachte Gemüsenüdele  
€ 26

## Fagottelli Pasta Parmesan

Sautierter Blattspinat – angetrocknete Kirschtomaten – Butternage  
€ 19

mit schwarzem Wintertrüffel  
+ € 8

## Hausgemachte Tagliatelle

Tomatensauce – Parmesan  
€ 16

Ragout Bolognaise – Parmesan  
€ 16

## Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat  
€ 18

# Süßes

Schokoladenbrownie  
Erdnusstoffee – Salzkaramell  
€ 12

Jasmins Bratapfel  
Knuspriger Apfelknödel – Preiselbeeren  
Topfen-Rum-Eis  
€ 12

Kaffee Creme Brulee  
Cantuccini – Yuzu  
€ 12

Affogato al caffè  
€ 7,5

Tagesdessert  
(abends)  
€ 10

Hausgemachter Kaiserschmarren  
Apfelmus oder Zwetschgenröster  
€ 14

Kleiner Steirer  
Hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper  
€ 7,5

Kugel hausgemachtes Sorbet  
€ 4,5

Käseteller  
Chutney – Trauben  
€ 12,5

Inklusivpreise