



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 Black Angus Bäuerin Andrea Friedle Österreichisches Jungrind Firma Handl Gastro – Pians
Kalbfleisch	Lechtaler Milchkalb Bäuerin Andrea Friedle Tauernfleisch - Flattach
Schweinefleisch	Österreichisches Schweinefleisch Steirerfleisch – Wolfsberg
Hendelfleisch	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	Ausschließlich 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

Gebeizte Öztaler Lachsforelle
bunte Rüben – Vorarlberger Balsamico – Senfkörner
€ 18

Beef Tatar
Schnittlauch – gepickelte Zwiebel – Butterbrioche
€ 19,5

Karamelisierter Ziegenkäse
Cassisfeigen – Rosmarinhonig - Nüsse
€ 15

Suppen

Kraftsuppe vom Rind

mit Grießnockerl
€ 7,5

mit Leberknödel
€ 7,5

Maronischaumsuppe
Croûtons
€ 8,5

Tagessuppe
€ 8

Inklusivpreise

FrISChe Salate

Post Ceasar Salat

Marinierte Salatherzen – Parmesan

Croûtons – Tomaten

€ 14,5

mit gebratener Lachsforelle

€ 25

mit gebratener Hendlbrust

€ 21

Tagliata vom Rind

Marinierter Rucola – Beiried – hausgemachte Balsamreduktion

Kirschtomaten – Pinienkerne

€ 28

Knoblauchbrot dazu

€ 4,5

Club Sandwich

Hendlbrust – Speck – Ei – Salat – Cocktailsauce – Toast

€ 16

Pommes Frites dazu

€ 4

Bunter Salat

Dressing nach Wahl – Croutons

€ 8,5

Hauptspeisen

Steak vom Rinderfilet

Kräuterkruste – Rotweinjus – sautierter Spinat
rote Zwiebelmarmelade – Kartoffelgratin
€ 42

Chateaubriand – Doppelfiletsteak für zwei Personen

Marktgemüse – getrüffelte Nüdele – Spinat – Speckbohnen
Kartoffelgratin – Sauce Hollandaise
ca. 45 Minuten Wartezeit
€ 89

Zwiebelrostbraten – Post Style –

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Röstkartoffeln
€ 29

Geschmorte Rindsroulade

Gemüse – Speck – Maroni – gebackene Polenta
€ 26

Post Burger

vom Lechtaler Black Angus – hausgemachtes Burgerbun – Tomate
Salat – eingelegte Jalapeños – Pommes Frites – Aioli
€ 20

Ragout vom heimischen Hirsch

Rotkraut – Preiselbeerapfel
Kohlsprossen – Serviettenknödel
€ 27

Hauptspeisen

Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle
€ 25

Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren
Pommes Frites
€ 19

vom Kalb – Preiselbeeren
Kartoffel-Vogerlsalat
€ 31

Gebratenes Lachsforellenfilet

Getrüffelte Nüdele – sautiertes Gemüse – Champignons
€ 27

Hausgemachte Kürbisravioli

Eingelegter Kürbis – Zucchini – Miso – Spinat
€ 21

Hausgemachte Tagliatelle

Tomatensauce – Parmesan
€ 16

Hirschbolognaise – Belper Knolle
€ 18

Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat
€ 18

Süßes

Schokoladenbrownie

Hausgemachtes Vanilleeis – Salzkaramell – Haselnüsse

€ 12

Knuspriger Winterapfel

Spekulatius – Honig – Zitrus

€ 12

Affogato al caffè

€ 7,5

Tagesdessert

(abends)

€ 10

Hausgemachter Kaiserschmarren

Apfelmus, Zwetschgenröster oder Preiselbeeren

€ 14

Kleiner Steirer

Hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper

€ 7,5

Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 4,5

Käseteller

Chutney – Trauben

€ 15

Inklusivpreise