



Lechquell
HOTEL POST

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 Jung rund Firma Handl Gastro – Pians |
| Kalbfleisch | Lechtaler Milchkalb Bäuerin Andrea Friedle Tauernfleisch - Flattach |
| Schweinefleisch | Österreichisches Schweinefleisch Steirerfleisch – Wolfsberg |
| Hendlfleisch | Österreichische Hendlbrust Firma Handl Gastro – Pians |
| Lachsforelle | Ötztaler 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 |

Wirtshauskarte

12:00 – 13:45 Uhr
18:15 - 20:30 Uhr

Vorspeisen

Beef Tatar

Schnittlauch – gepickelte Zwiebel – Butterbrioche
€ 19,5

Karamellisierter Ziegenkäse

Cassisfeigen – Rosmarinhonig - Nüsse
€ 15

Suppen

Kraftsuppe vom Rind

mit Grießnockerl
€ 7,5

mit Leberknödel
€ 7,5

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

Post Burger

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

Hauptspeisen

Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle

€ 25

Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren

Pommes Frites

€ 19

vom Kalb – Preiselbeeren

Kartoffel-Vogerlsalat

€ 31

Gebratenes Lachsforellenfilet

Geträufelte Nüdele – sautiertes Gemüse – Champignons

€ 27

Hausgemachte Tagliatelle

Tomatensauce – Parmesan

€ 16

Hirschbolognaise – Belper Knolle

€ 18

Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat

€ 18

Süßes

Schokoladenbrownie

Hausgemachtes Vanilleeis – Salzkaramell – Haselnüsse

€ 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