



Lechquell  
HOTEL POST

Auszug von unseren Lieferanten

Molkereiprodukte, Käse, Butter	Naturkäserei Sojer – Steeg Vorarlberg Milch – Dornbirn
Rindfleisch	Lechtaler Stier Bäuerin Andrea Friedle Bauer Reich Dürnau 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
Wildfleisch	Jagd Warth und Steeg
Saibling	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

## Kulinarische Highlights der Woche

Genießen Sie abwechslungsreiche Spezialitäten – liebevoll zubereitet, regional inspiriert.

### **Montag – Postlers Holzkohlegrill**

Special Cuts vom heimischen Schwein & Rind.  
Frisch vom Grill serviert – herhaft, saftig, unverfälscht.  
Ideal für Fleischliebhaber!

---

### **Donnerstag – Vorspeisenbuffet & Pizzaabend**

Ofenfrische Pizza trifft auf ein vielfältiges Vorspeisenbuffet  
kalt und warm, mediterran & alpin inspiriert.

---

### **Donnerstag bis Samstag – Pizza & Wein an der Lounge**

Genießen Sie unsere frisch gebackenen Pizzen mit ausgewählten Weinen in  
entspannter Lounge-Atmosphäre.

---

### **Donnerstag bis Samstag – Fine Dining im Restaurant Postamt**

Ein besonderes Erlebnis für Genießer.  
Gehobene Küche mit regionalem Charakter, kreativ inszeniert  
und stilvoll serviert.

---

### **Samstag – Dessertbuffet**

Süße Verführungen aus unserer hauseigenen Patisserie.  
Eine Auswahl an hausgemachten Desserts,  
Törtchen, Mousses und österreichischen Klassikern.

---

### **Sonntag – Gala-Abend**

Ein festlicher Abend mit besonderen Gerichten,  
liebevoll präsentiert und begleitet von aufmerksamen Service.

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.

## Prickelndes zum Start Aperitif

Glas österreichischer Rosé Sekt  
Weingut Topf, Kamptal  
€ 10,2

Verjus Prosecco  
Weingut Reeh, Andau  
€ 7,3

Verjus Sekt alkoholfrei  
Weingut Reeh, Andau  
€ 7

Granta Sprizz  
Granta Sprizz, Sekt, Soda, Minze, Zitrone  
€ 7,9

Mirtillo Lemon  
mit hausgemachtem Limettensirup  
€ 7,3

Antica Tonic  
€ 7,9

Inklusivpreise

# Wirtshauskarte

12:00 – 13:45 Uhr  
18:15 - 20:30 Uhr

## Vorspeisen

### Gebeiztes Lachsfilet

bunte Randig – eingelegte Marillen – Schüttelbrot  
€ 18

### Beef Tatar

Petersilöl – Senfkörner – Topinamburknusper  
hausgemachtes Sauerteigbrot  
€ 19,5

### Ziegenfrischkäse

geschmorter Kürbis – Apfel – Vogerlsalat  
€ 12

### Foie Gras Terrine

Zwetschgen-Wacholderchutney – Butterbrioche  
€ 22

### Gebratene Foie Gras

Birnen-Safranragout – Butterbrioche  
€ 22

## Suppen

### Kraftsuppe vom Rind

Frittatenroulade	mit gebackenem
	Leberknödel
€ 8,5	€ 8,5

Karamellisierte Maroni – Rieslingschaumsuppe  
SchwarzbrotcROUTONS - Schnittlauch  
€ 9,5

Tagessuppe  
€ 9

Inklusivpreise

# Frische Salate

## Post Ceasar Salat

marinierte Salatherzen – Parmesan

Croutons – Tomaten

€ 15

mit gebratenem Saibling

€ 27

mit gebratener Hendlbrust

€ 22

## Club Sandwich

Hendlbrust – Speck – Ei – Salat – Cocktailsauce – Toast

€ 17

## Pommes Frites dazu

€ 5

## Portion Pimientos de Padrón

€ 7,5

## Knoblauchbrot dazu

€ 5,5

## Bunter Salat

Dressing nach Wahl – Croutons

€ 9

Inklusivpreise

# Hauptspeisen

## Steak vom Rinderfilet

Kräuterkruste – Zwiebeljus – Bohnen

Pommes Boulangère

€ 42

## Zwiebelrostbraten – Post Style

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Rösti

€ 32

## Geschmorte Rindsroulade

Champignons – Perlzwiebel – Wurzelgemüse

hausgemachte Kroketten

€ 27

## Post Burger

vom Lechtaler Rind – hausgemachtes Burgerbun – Tomate

Salat – eingelegte Jalapeños – Pommes Frites – Aioli

€ 22

## Hirschragout

Rotkraut – Preiselbeerapfel – Serviettenknödel

€ 27

## Rosa gebratene Hirschnuss

Portweinjus – Kürbispüree – Rotweinbirne – Schupfnudeln

€ 33

Inklusivpreise

# Hauptspeisen

## Post Pfanne

Schweinefilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle

€ 25

## Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren

Pommes Frites

€ 19,5

vom Kalb – Preiselbeeren

Kartoffel-Vogerlsalat

€ 32

## Gebratenes Saiblingsfilet

Zucchini – hausgemachte Trüffelnüdele

€ 35

## Hausgemachte Trüffelravioli

Spinat - Ricotta

€ 26

## Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat

€ 18

# Süßes

**Postlers Grande Finale**  
das Beste aus unserer Patisserie - ab 2 Personen  
€ 12/Person

**Tiramisu 2.0**  
Mascarponeschaum – Espressoëis – Cantuccini  
€ 12

**Kastanien Crème Brûlée**  
Bratapfelsorbet – Mandelcrumble – Preiselbeer  
€ 12

**Tagesdessert**  
(abends)  
€ 10

**Affogato al caffè**  
€ 7,5

**Kaiserschmarren**  
Apfelmus, Zwetschgenröster oder Preiselbeeren  
€ 15,5

**Kleiner Steirer**  
hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper  
€ 7,5

**Kugel hausgemachtes Sorbet**  
€ 4

**Käseteller**  
Chutney – Trauben  
(abends)  
€ 15

Inklusivpreise