



## Auszug von unseren Lieferanten

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Molkereiprodukte, Käse, Butter | Naturkäserei Sojer – Steeg<br>Vorarlberg Milch – Dornbirn  |
| Rindfleisch                    | Lechtaler Stier<br>Bäuerin Andrea Friedle<br>Bauer Reich Dürnau<br>Österreichisches Jungrind<br>Firma Handl Gastro – Pians |
| Kalbfleisch                    | Lechtaler Milchkalb<br>Bäuerin Andrea Friedle<br>Tauernfleisch - Flattach  |
| Schweinefleisch                | Österreichisches Schweinefleisch<br>Steirerfleisch – Wolfsberg   |
| Hendelfleisch                  | Österreichische Hendlbrust<br>Firma Handl Gastro – Pians   |
| Wildfleisch                    | Jagd Warth und Steeg   |
| Saibling                       | Öztaler Quellfische – Familie Mrak   |
| Obst und Gemüse                | je nach Saison aus Österreich und der<br>Bodenseeregion  |
| Brot                           | Bäckerei Familie Dengel – Steeg<br>Bäckerei Familie Obwegeser – Hohenems<br>Resch & Frisch GmbH – Gunskirchen              |
| Eier                           | Ausschließlich Freilandhaltung<br>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 – herzhaft, 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.



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

### Ziegenfrischkäsle

geschmorter Kürbis – Apfel – Vogerlsalat  
€ 12

### Foie Gras Terrine

Zwetschgen-Wacholderchutney – Butterbrioche  
€ 22

### Gebratene Foie Gras

Birnen-Safranragout – Butterbrioche  
€ 22

## Suppen

### Kraftsuppe vom Rind

Frittatenroulade

€ 8,5

mit gebackenem  
Leberknödel

€ 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

# 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 – Rotweibirne – Schupfnudeln

€ 33

# 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 – Espressois – 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