

HERZLICH WILLKOMMEN IM LECHQUELL HOTEL POST

Familie Obwegeser heißt Sie im Hotel-Restaurant recht herzlich willkommen und wünscht Ihnen amüsante Stunden in unseren Gaststuben. Wir freuen uns, Sie in jeder Hinsicht durch gepflegte Gastlichkeit und Gaumenfreuden, sowie durch aufmerksamen Service bewirten zu dürfen. Ein angenehmes Beisammensein bei gutem Essen und einem Glas Wein wünschen Ihnen,

Familie Obwegeser und Mitarbeiter

APERITIFEMPFEHLUNGEN

Glas Rosé Brut Reservé Weingut Topf	0,1	€	7,90
Verjus Prosecco Weingut Loimer	0,1	€	6,50
Mirtillo Lemon mit hausgemachten Limettensirup		€	6,50
Lillet Winter Vive Lillet, Tonic, Zimt, Apfel		€	5,90
Naughty poacher Averna, Tonic, Zitrone		€	5,90

Inklusivpreise

Wir kaufen bevorzugt Regional
Milch, Käse: Käserei Sojer, Vorarlberg Milch, Ziegenhof Pfefferkorn
Rind-, Schweine-, Kalbfleisch und Lachsforelle aus Österreich
Wild: Aus dem eigenen Jagdgebiet Warth

Unser Küchenteam empfiehlt Ihnen aus der Wirtshausküche

VORSPEISEN

Mediterranes Beef Tatar 150 g mit Knoblauchaioli, sautierten Paprika und geröstetem Weißbrot	€ 16,80
Karamellisierter Steeger Ziegenfrischkäse auf Vogersalat dazu Kürbiskernknusper und Kräutervinaigrette	€ 13,90
Gebeiztes Lachsforellenfilet – asiatisch mariniert mit Ingwer und Zitronengras, dazu Avocado und eingelegter Rettich	€ 16,20
Bunter Salatteller in der Küche zubereitet mit Dressing Ihrer Wahl (Balsamico-, French- oder Kernöldressing)	€ 7,60

SUPPEN

Kraftsuppe vom Posthof-Rind mit Kräuterfrittaten, gebackenem Leberknödel oder Kaspressknödel	€ 5,80
Sellerie-Maronicremesuppe mit Portweinreduktion	€ 6,40
Tagessuppe	€ 6,00

Unsere Speisen beinhalten Allergene. Bitte kontaktieren sie unser Serviceteam, wenn Sie Unverträglichkeiten haben bzw. Allergiker sind

KNACKIG - LEICHTE SALATE

„Veggie-Salat“	€ 15,50
Frischer Büffel Burrata auf buntem Salat mit Schalotten-Chilivinaigrette und Basilikumpesto	
„Chefsalat“	€ 15,20
Bunte Salate mit Balsamico und Olivenöl mariniert, kurz gebratene Schweinsfiletmedaillons, Speckstreifen und gebackene Champignons	
Tagliata vom Rind	€ 21,50
Beiriedschnitte vom Grill mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen, dazu Basilikumpesto und Parmesan	
Knoblauchbrot	€ 3,60

VEGETARISCHES

Hausgemachte Spinat-Pilz Ravioli	€ 16,80
mit brauner Butter	
Lechtaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 15,60
und einem kleinen grünen Salat	
Kaspressknödel mit Gemüsejulienne und frischem Kren	€ 14,80

WIRTSCHAUSKÜCHE

Duett vom Lachsforellenfilet und sautierten Garnelen auf Misorisotto mit eingelegten Shiitake Pilzen und Erdnüssen	€ 24,60
Winterliches Hirschragout mit Balsamico-Rotkraut, dazu Preiselbeerapfel und Serviettenknödel	€ 21,90
Rehnüsse rosa gebraten auf Preiselbeerjus mit sautierten Pilzen, Selleriepüree und Kartoffelkrapfen	€ 24,00
Post-Burger - Rindfleisch vom Posthof hausgemachtes Bun, pikante Sauce, Salat, Tomate, Zwiebel und eingelegte Jalapenos, dazu Pommes frites und Knoblauchaioli	€ 17,80
Herzhaftes Ochsenulasch mit buntem Gemüse und Butterspätzle	€ 18,90
Zwiebelrostbraten „Post Style“ vom heimischen Rind mit Speckbohnenbündchen und Röstkartoffeln	€ 24,40
„Post Pfanne“ Schweinefiletmedaillons an Rahmsauce Butterspätzle, bunte Gemüse garnitur	€ 22,90
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 15,60
vom Kalb mit tournierten Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 25,60
Hausgemachte Nudeln wahlweise mit	€ 15,00
<ul style="list-style-type: none">• Sauce Bolognese und Parmesan• Tomatensauce und Basilikumpesto	

SÜSSER ABSCHLUSS

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	€ 11,20
„Kleiner Steirer“ Hausgemachtes Bourbon Vanilleeis mit Kürbiskern und Honigwabe	€ 6,90
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgensorbet	€ 8,20
Jasmins' lauwarmes Schokoladenküchlein mit hausgemachtem Vanilleeis dazu winterliches Sauerkirschragout und Salzkaramell	€ 9,60
Café Gourmand Café Ihrer Wahl mit dreierlei süßen Köstlichkeiten	€ 12,60
Auswahl an hausgemachten Sorbets (pro Kugel)	€ 4,50
Feine Käseauswahl vorwiegend von regionalen Sennereien	€ 12,20

Achten Sie bitte auch auf unsere Eiskarte sowie unser Kuchenangebot.