



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 – Feldkirch
Rindfleisch	Lechtaler Rind 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 Hubers Landhendl – Pfaffstätt
Lachsforelle	Öztaler Quelfische – 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 Österreich

Unsere Speisen beinhalten Allergene – bitte kontaktieren Sie unsere Service Team falls Sie an Unverträglichkeiten leiden.

Mittagskarte

11:30 – 13:45 Uhr

Vorspeisen

Beef Tatar

Senf – Pickels – hausgemachtes Brot

€ 19,5

Knusprige Polenta

saurer Rettich – Kohlrabi - Lauchöl

€ 13

Suppen

Kraftsuppe vom Rind

Kaspressknödel

€ 9

Frittatenroulade

€ 10

Muskatkürbissuppe

Kernknusper – Kernöl

€ 10

Tagessuppe

€ 9

Inklusivpreise

FrISChe Salate

Postwirts' Salatschüssel

Schweinsmedallions – Pilze – Speck
Blattsalat – Radieschen
€ 24

Post Caesar Salat

Marinierte Salatherzen – Parmesan
Croûtons – Tomaten
€ 15

mit gebratenem Saibling
€ 28

mit gebratener Hendlbrust
€ 22

Tagliata vom Rind

Rosa gebratenes Rindersteak – Rucola – hausgemachte Balsamreduktion
Kirschtomaten – Pinienkerne
€ 29

Club Sandwich

Hendlbrust – Speck – Ei – Salat – Cocktailsauce – Toast
€ 18

Pommes Frites dazu

€ 5

Portion Pimientos de Padrón

Maldonsalz
€ 7,5

Knoblauchbrot dazu

€ 5,5

Bunter Salat

Dressing nach Wahl – Croutons
€ 9

Hauptspeisen

Steak vom Rinderfilet

Zwiebeljus – sautierte Pilze – hausgemachte Kroketten
€ 42

Zwiebelrostbraten – Post Style –

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Rösti
€ 31

Gulasch vom Lechtaler Rind

Serviettenknödel - Sauerrahm
€ 26

Hendl Piccata

Gebratene Hendlbrust – Kapern – Petersilie – hausgemachte Tagliatelle
€ 27

Post Pfanne

Schweinsfilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle
€ 25

Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren
Pommes Frites
€ 19,5

vom Kalb – Preiselbeeren
Kartoffel-Vogelersalat
€ 32

Gebratenes Saiblingsfilet

Zitronengrasschaum - Kürbisrisotto
€ 33

Gnocchi al Limone

Ricotta – Minzpesto – Pistazien - Parmesan
€ 25

Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat
€ 18

Süßes

Tiramisu Post Style

Mascarponeschaum – Kaffeeis – Cantuccini

€ 12

Choc & Passion

Maracuja Trifle - Vollmilchschokolade

€ 12

Affogato al caffè

€ 7,5

Hausgemachter Kaiserschmarren

Apfelmus, Zwetschgenröster oder Preiselbeeren

€ 15,5

Kleiner Steirer

Hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper

€ 7,5

Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 4

Wirtshauskarte

11:30 – 13:45 Uhr

18:15 - 20:30 Uhr

Vorspeisen

Beef Tatar

Senf – Pickels – hausgemachtes Brot

€ 19,5

Knusprige Polenta

saurer Rettich – Kohlrabi - Lauchöl

€ 13

Suppen

Kraftsuppe vom Rind

Kaspressknödel

€ 9

Frittatenroulade

€ 10

Muskatkürbissuppe

Kernknusper - Kernöl

€ 10

Tagessuppe

€ 9

Inklusivpreise

FrISChe Salate

Postwirts Salatschüssel
Schweinsmedallions – Pilze – Speck
Blattsalat – Radieschen
€ 24

Post Caesar Salat
Marinierte Salatherzen – Parmesan
Croûtons – Tomaten
€ 15

mit gebratenem Saiblingsfilet
€ 28

mit gebratener Hendlbrust
€ 22

Pommes Frites dazu
€ 5

Portion Pimientos de Padrón
€ 7,5

Bunter Salat
Dressing nach Wahl – Croutons
€ 9

Knoblauchbrot dazu
€ 5,5

Hauptspeisen

Steak vom Rinderfilet

Zwiebeljus – sautierte Pilze – hausgemachte Krokette

€ 42

Chateaubriand – Doppelfiletsteak

Zwiebeljus – Sauce Hollandaise – Pilze – wilder Brokkoli – Speckbohnen

Hausgemachte Krokette

€ 45/Person

Zwiebelrostbraten – Post Style –

Beiried – Röstzwiebel – Speckbohnen – Rösti

€ 31

Gulasch vom Lechtaler Rind

Serviettenknödel - Sauerrahm

€ 26

Hendl Piccata

Gebratene Hendlbrust – Kapern – Petersilie – Zitrone – hausgemachte Tagliatelle

€ 27

Hauptspeisen

Post Pfanne

Schweinsfilet – Rahmsauce – Gemüse – Butterspätzle
€ 25

Wiener Schnitzel

vom Schwein – Preiselbeeren
Pommes Frites
€ 19,5

vom Kalb – Preiselbeeren
Kartoffel-Vogersalat
€ 32

Gebratenes Saiblingsfilet

Zitronengrasschaum - Kürbisrisotto
€ 33

Gnocchi al Limone

Ricotta – Minzpesto – Pistazien - Parmesan
€ 25

Lechtaler Käsespätzle

Röstzwiebel – Schnittlauch – kleiner Blattsalat
€ 18

Süßes

Tiramisu Post Style

Mascarponeschaum – Kaffeeis – Cantuccini
€ 12

Grießflammerie

Himbeeren - Hollersüppchen
€ 12

Choc & Passion

Maracuja Trifle - Vollmilchschokolade
€ 12

Tagesdessert

€ 10

Affogato al caffè

€ 7,5

Hausgemachter Kaiserschmarren

Apfelmus, Zwetschgenröster oder Preiselbeeren
€ 15,5

Kleiner Steirer

Hausgemachtes Vanilleeis – Kürbiskernöl – Knusper
€ 7,5

Kugel hausgemachtes Sorbet

€ 4

Käseteller

Chutney – Trauben
€ 15

Inklusivpreise