

**... HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL ZUR POST**  
**... A WARM WELCOME TO THE HOTEL ZUR POST**

"Glück schenkt uns nicht der Wunsch nach dem, was uns fehlt -  
sondern der Genuss dessen, was wir haben."



*"What makes us happy is not the desire for what we don't have -  
but the enjoyment of what we do have."*

(Henry Wadsworth Longfellow)

Zur Einstimmung auf ein paar genussvolle Stunden empfehlen wir Ihnen:

*As an introduction to a few hours of enjoyment, we recommend:*

Für die Damen / *For the ladies:*

Prosecco mit Rhabarbersirup

€ 3,80

*Prosecco with rhubarb syrup*

Für die Herren / *For the men:*

Zillertal Jahrgangsbier Grande Reserve-Barrique

€ 4,40

Buntes Aromenspiel feiner Gewürznoten und reifer Früchten

*Colorful aromas of fine spices and ripe fruits*

# Almsommer Menü



## **Tiroler Schlutzkrapfen - mit Graukäse gefüllt in brauner Butter geschwenkt**

„Tiroler Schlutzkrapfen“ – pasta stuffed with grey cheese and browned butter

A C G D



## **Rosa gebratenes Kalbsfilet in Sesamkruste auf Steinpilzrisotto mit frisch gehobeltem Parmesan**

Roast veal tenderloin with sesame crust on porcini risotto and grated parmesan

A G C N



## **Marillen-Joghurt Parfait auf Weichselragout**

Apricot-yoghurt-parfait on stewed sour cherries

C G O

**€ 29,90**



## Hausgemachte Suppen

Homemade soups

**Liebstöckelsuppe** aus dem eigenen Garten mit Sesamstangerl € 5,50

Cream soup of lovage from our garden with sesame pastry

A C G L N

**Kräftige Rindssuppe** mit hausgemachten Kräuterfrittaten € 4,70

Beef consommé with sliced herb pancake

A C G L

## Salate

Salads

**Gemischter Salatteller** mit Dressing nach Art des Hauses € 4,50

Mixed salads with homemade dressing

A G L M O

**Knackiger Blattsalat** mit gegrillten Pfifferlingen und gebratenen Speckscheiben € 13,50

Salad Plate with grilled chanterelles and fried bacon

M O

**Gemischter Blattsalat** mit in Knoblauch gebratenen Garnelen € 13,50

Mixed lettuces with grilled prawns in garlic

M B

**Fein gemischte Blattsalate** mit Ziegenkäsetaler im Speckmantel gebraten € 12,90

Mixed salads with grilled goat cheese wrapped in bacon

G O M

## Vorspeisen

### Starters

**Gedeck mit Jourgebäck, Butter, Grammel Schmalz und Aufstrich** € 3,50 p.P.

Bread rolls with butter, homemade „Grammel Schmalz“ and spread

A G N O

**Hausgeräucherter Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Sauce** € 13,50

fein garniert mit Salatbouquet

Smoked veal served in tuna and anchovy sauce and salad bouquet

A D G M

**Duett von Rinder- und Lachstartare** auf getoastetem Weißbrot € 14,50

mit Sahnekren und Avocadosauce mit Salatgarnitur

Steak- and salmon tartare on toast with cream horseradish, avocado dip and salad bouquet

A D G M O

## Hauptgerichte

### Main dishes

**Wiener Schnitzel vom Schwein ODER vom Kalb aus der Pfanne** € 12,90/€ 19,50

dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites und Preiselbeeren

“Wiener Schnitzel” of pork or veal with potato salad or french fries and cranberry sauce

A C G O M

**Kleines Rinderfilet** vom heimischen Rind mit gegrillten Pfifferlingen und Strohkartoffeln

Small steak with grilled chanterelles and crispy skinny french fries

€ 25,90

A M L

<p><b>Tournedos vom Kalbsfilet</b> in Sesamkruste auf Steinpilzrisotto  Tournedos of veal with sesame crust on porcini risotto  A C G N</p>	€ 23,90
<p><b>Zarter Tafelspitz vom heimischen Rind</b> mit Wurzelgemüse  serviert in kräftiger Rindssuppe, dazu Röstkartoffeln und steirischer Kren  Tender Rump of local beef with root vegetables served in soup with fried potatoes and horseradish  A L O</p>	€ 17,90
<p><b>„Tiroler Gröstl“</b> mit Spiegelei und Krautsalat  „Tiroler Gröstl“ fried potatoes, sliced meat with fried egg and a cabbage salad  A C M O</p>	€ 9,90
<p><b>Alpbacher Käsespätzle</b> mit würzigem Käse aus der Alpbachtaler Heumilchkäserei  dazu Röstzwiebeln und gemischter Salat  „Käsespätzle“ (small flour dumplings with cheese from the Alpbachtaler Haymilk dairy)  with fried onions and small mixed salad  A C G O</p>	€ 9,90
<p><b>Pappardelle</b> mit gebratenen Pfifferlingen und Jungzwiebeln  Pappardelle with fried chanterelles and spring onions  A C G</p>	€ 13,90
<p><b>Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes</b> mit Champignons und Butterspätzle  “Zürich ragout” in cream and mushroomsauce with “spätzle” (pasta)  A C G O</p>	€ 17,90
<p><b>Medaillons vom Schwein</b> im Speckmantel auf Prinzessbohnen  und cremigem Polenta  Medallions of pork wrapped in bacon needle beans and creamy polenta  G O</p>	€ 17,90

**Kaiserschmarrn im Pfandl** serviert mit Zwetschkenröster

„Kaiserschmarrn“ (Special pancake) served in a pan with a plum compote

A C G O

Große Portion / *Large portion*

€ 8,50

Kleine Portion / *Small portion*

€ 6,90

**Jeden Sonntag**

Every Sunday

**Ofenfrischer Schweinebraten**

€ 13,90

mit hausgemachten Semmelknödeln und Speck-Krautsalat

Oven fresh roast pork with homemade dumplings and bacon cabbage salad

A C G L M O

**Fischgerichte**

Fish

**Fangfrische Bachforelle Müllerin aus der Fischzucht Schlegeis / Zillertal**

€ 17,90

serviert mit heimischen Kartoffeln, geschwenkt in frischer Petersilie, dazu Blattsalate der Saison

Locally raised trout, pan fried, served with local potatoes with fresh parsley and leaf salad

A D G O

**In Zitronenbutter gebratenes Lachssteak** auf Blattspinat mit Kartoffelrösti

€ 19,90

In lemon butter roasted salmon steak on leaf spinach with hash browns

A C D G O

## Desserts

### Desserts

<b>Crème Brûlée</b> fein garniert mit frischen Früchten und Vanilleeis Cream brûlée with fresh fruits and vanilla ice cream C G O	€ 6,50
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> mit marinierten Erdbeeren Homemade Tiramisu with marinated strawberries A C G O	€ 6,90
<b>Teller mit heimischen Käsesorten</b> aus der Alpbachtaler Heumilchkäserei dazu selbstgebackenes Brot und Bauernbutter Plate of local cheese from the Alpbachtaler Heumilchkäserei with home-baked bread and farm butter A E G	€ 6,80

Lieber Gast,

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!

Seit 13.12.2014 sind alle Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel unverpackt anbieten, gemäß der Verordnung (LMIV, Nr. 1169/2011 und BGB II Nr. 175/2014 –Allergieinformation) verpflichtet, Informationen über Zutaten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß dem Anhang II der LMIV anzugeben.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Bei kurzfristigen Umbestellungen informieren Sie gerne unsere geschulten MitarbeiterInnen über Allergene Zutaten.

Unser geschultes Personal informiert Sie ebenfalls gerne über die Allergenen Zutaten in unserem "amuse gueule".

Allergene Stoffe:

A	Glutenhaltige Getreide	H	Schalenfrüchte (Nüsse)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite Konzentrationen 10 mg/kg/L
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch (einschließlich Laktose)	R	Weichtiere