

... 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 GRANATAPFEL

€ 4,20

PROSECCO WITH POMEGRANATE

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



WINTER MENÜ



TERLANER – WEINSUPPE MIT ZIMTCROUTONS

TERLANER WINE SOUP WITH CINNAMON CROUTONS



RINDERFILET AUS HEIMISCHER ZUCHT AUF GRILLGEMÜSE MIT KARTOFFELGRATIN

FILET OF BEEF "MEDIUM" WITH GRILLED VEGETABLE AND POTATO GRATIN



GRAND MARNIER PANNA-COTTA AUF ORANGENGLACE

GRAND MARNIER PANNA COTTA WITH ORANGE GLACE

€ 34,50



VORSPEISEN

STARTERS

- GEDECK MIT JOURGEBÄCK, BUTTER, GRAMMEL SCHMALZ UND AUFSTRICH** € 3,50
BREAD ROLLS WITH BUTTER, HOMEMADE „GRAMMEL SCHMALZ“ AND SPREAD
- CARPACCIO VOM HEIMISCHEN HIRSCH AN ROSMARIN-WACHOLDER-MARINADE** € 14,50
MIT PARMESANSPÄNEN UND KNUSPRIGEM BAGUETTE
CARPACCIO OF LOCAL DEER ON ROSEMARY-JUNIPERS-MARINADE, SERVED WITH FRESH PARMESAN CHEESE AND BAGUETTE

SALATE

SALADS

- GEMISCHTER SALATTELLER MIT DRESSING NACH ART DES HAUSES** € 4,90
MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING
- SELLERIE-WALNUSSALAT MIT ROHSCHINKEN UND AUF BUCHENHOLZ GERÄUCHERTER ENTENBRUST** € 12,90
GARNIERT MIT ORANGENFILET
CELERY AND WALNUT SALAD WITH PROSCIUTTO AND DUCK BREAST SMOKED ON BEECH WOOD GARNISHED WITH ORANGE FILET
- FEIN GEMISCHTE BLATTSALATE MIT ZIEGENKÄSETALER IM SPECKMANTEL GEBRATEN** € 12,90
MIXED LETTUCE WITH GRILLED GOATS CHEESE WRAPPED IN BACON

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS

KAROTTEN- INGWER CREMESUPPE MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL € 6,90
CREAM SOUP OF CARROT AND GINGER WITH FRIED SCALLOP

KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN KRÄUTERFRITTATEN € 4,90
BEEF CONSOMMÉ WITH SLICED HERB PANCAKE

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

ALPBACHER KÄSESPÄTZLE MIT WÜRZIGEM KÄSE AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI € 9,50
MIT RÖSTZWIEBELN DAZU GEMISCHTER SALAT
„KÄSESPÄTZLE“ (SMALL FLOUR DUMPLINGS WITH CHEESE FROM THE ALPBACHTALER HAYMILK DAIRY)
WITH FRIED ONIONS AND SMALL MIXED SALAD

„TIROLER GRÖSTL“ MIT SPIEGELEI UND KRAUTSALAT € 9,50
“TIROLER GRÖSTL” FRIED POTATOES, SLICED MEAT WITH FRIED EGG AND A CABBAGE SALAD

FLEISCH -FONDUE (WAHLWEISE SUPPE ODER ÖL) € 21,90 PRO PERSON
DAZU REICHEN WIR SCHWEINE, HÜHNER – UND RINDERFILET
MIT POMMES FRITES UND VERSCHIEDENEN SAUCEN
MEAT FONDUE OF FILET OF PORK, CHICKEN AND BEEF WITH FRENCH FRIES AND DIFFERENT SAUCES

KÄSE - FONDUE MIT BAGUETTE UND BLATTSALATEN € 14,90 PRO PERSON
CHEESE FONDUE WITH BAGUETTE AND MIXED LEAF SALAD

<p>DREIERLEI VOM WILD – HIRSCH, REH, WILDSCHWEIN AUF ROSMARINRISOTTO, SPROSSENKOHL UND PORTWEINSAUCE SELECTION OF GAME (VENISON AND BOAR) WITH ROSEMARY RISOTTO, SPROUTING CABBAGE AND PORT WINE SAUCE</p>	<p>€ 24,50</p>
<p>T-BONE STEAK MIT OFENFRISCHER FOLIENKARTOFFEL UND SAUERRAHMDIP T-BONE STEAK WITH BAKED POTATO AND SOUR CREAM DIP</p>	<p>€ 25,50</p>
<p>HIRSCHRAGOUT MIT APFELROTKRAUT UND KROKETTEN, FEIN GARNIERT MIT PREISELBEERORANGE RAGOUT OF DEER WITH RED CABBAGE AND APPLE-PIECES, POTATO CROQUETTES, GARNISHED WITH CRANBERRY-ORANGE</p>	<p>€ 19,90</p>
<p>ZARTER TAFELSPITZ VOM HEIMISCHEN RIND MIT WURZELGEMÜSE - IN DER KRÄFTIGEN SUPPE SERVIERT - DAZU RÖSTKARTOFFELN UND STEIRISCHER KREN TENDER RUMP OF LOCAL BEEF WITH ROOT VEGETABLES SERVED IN SOUP WITH FRIED POTATOES AND HORSERADISH</p>	<p>€ 17,50</p>
<p>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER VOM KALB AUS DER PFANNE DAZU KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES UND PREISELBEEREN “WIENER SCHNITZEL” FROM PORK OR VEAL WITH POTATO SALAD OR FRENCH FRIES AND CRANBERRY SAUCE</p>	<p>€ 12,90/ 19,50</p>
<p>ROSA GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AUF GRÜNEN BOHNEN UND CREMIGEM POLENTA MEDIUM ROASTED PORK MEDALLIONS, WRAPPED IN BACON SERVED WITH GREEN BEANS AND CREAMY POLENTA</p>	<p>€ 17,90</p>

JEDEN SONNTAG

EVERY SUNDAY

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN

MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDELN UND SPECKKRAUTSALAT

OVEN FRESH ROAST PORK WITH HOMEMADE BREAD DUMPLINGS AND BACON CABBAGE SALAD

€ 13,90

FISCHGERICHTE

FISH

FANGFRISCHE BACHFORELLE MÜLLERIN AUS DER FISCHZUCHT SCHLEGEIS / ZILLERTAL

SERVIERT MIT HEIMISCHE KARTOFFELN IN FRISCHER PETERSILIE GESCHWENKT UND BLATTSALATEN DER SAISON

LOCALLY RAISED TROUT, PAN FRIED, SERVED WITH LOCAL POTATOES IN FRESH PARSLEY AND LEAF SALAD

€ 17,50

IN ZITRONENBUTTER GEBRATENES LACHSSTEAK AUF BLATTSPINAT MIT KARTOFFELRÖSTI

IN LEMON BUTTER ROASTED SALMON STEAK ON LEAF SPINACH WITH HASH BROWNS

€ 17,90

GEGRILLTE GARNELEN AUF FETTUCCINE NUDELN MIT CHILI, LIMETTEN UND ZITRONENGRAS

GRILLED SHRIMP WITH FETTUCCINE NOODLES WITH CHILI, LIME AND LEMON GRASS

€ 14,90

DESSERTS

DESSERTS

CREME BRÛLÉE FEIN GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLEEIS CREAM BRÛLÉE WITH FRESH FRUIT AND VANILLA ICE CREAM	€ 6,50
LEBKUCHENMOUSSE, MANDELKROKANT UND ZIMTPARFAIT GINGERBREAD MOUSSE, ALMOND CROQUET AND CINNAMON PARFAIT	€ 6,90
HAUSEGEMACHTER KAISERSCHMARRN IM PFANDL SERVIERT MIT ZWETSCHKENRÖSTER HOME MADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) SERVED IN A PAN WITH PLUM COMPOTE	
GROÙE PORTION / LARGE PORTION	€ 8,50
KLEINE PORTION / SMALL PORTION	€ 6,90
TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSEARTEN AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI DAZU SELBSTGEBACKENES BROT UND BAUERNBUTTER PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTALER HAYMILK DAIRY WITH HOME-MADE BREAD	€ 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 anzugeben über Zutaten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten.