

... 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)



Unsere Getränkeempfehlung für einen gemütlichen Abend:

Our drinks, which we recommend for a pleasant evening:

Rhabarber-Schorle (alkoholfrei) / *Rhubarb mix (without alcohol)* 0,5l € 3,50

Preisel-Peter

Prosecco, Wildpreiselbeersirup, Soda / *Prosecco, wild-cranberry-syrup, soda* 0,2l € 4,30

Und nach dem Essen / *And after your meal:*

Hämmerle Edelbrand von der Kirsche / *Premium cherry shnaps* 2 cl € 4,50

SOMMERMENÜ

LIEBSTÖCKELSUPPE MIT POCHIERTEN KREBSSCHWÄNZEN € 6,90

LOVAGE SOUP WITH POACHED CRAYFISH TAILS

KLEINES FILET VOM HEIMISCHEN RIND € 24,90

HAUSGEMACHTE RÖSTI UND GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

SMALL FILET OF LOCAL BEEF, HASH BROWNE POTATOES AND FRIED CHANTERELLE

BUTTERMILCH-LIMETTEN-PANNA COTTA € 5,90

MIT MANGOSORBET

BUTTERMILK LIME PANNA COTTA WITH MANGO SORBET

€ 27,90

VORSPEISEN

STARTERS

- GEDECK MIT JOURGEBÄCK, BUTTER, GRAMMEL SCHMALZ UND AUFSTRICH** € 3,50
BREAD ROLLS WITH BUTTER, HOMEMADE „GRAMMEL SCHMALZ“ AND SPREAD
- GERÄUCHERTES KALBSNÜSSCHEN IN THUNFISCH-KAPERNSAUCE MIT OFENFRISCHEM BAGUETTE** € 13,50
SMOKED LOIN OF VEAL WITH TUNA FISH, CAPER SAUCE AND OVEN-FRESH BAGUETTE

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS

- KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN KRÄUTERFRITTATEN** € 4,90
BEEF CONSOMMÉ WITH SLICED HERB PANCAKE
- LIEBSTÖCKELSUPPE MIT POCHIERTEN KREBSSCHWÄNZEN** € 6,90
LOVAGE SOUP WITH POACHED CRAYFISH TAILS

SALATE

SALADS

- GEMISCHTER SALATTELLER MIT DRESSING NACH ART DES HAUSES** € 4,90
MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING
- BUNTE BLATTSALATE MIT GEGRILLTEN PFIFFERLINGEN** € 13,90
MIXED SALAD WITH GRILLED CHANTERELLE

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

- ZARTER TAFELSPITZ VOM HEIMISCHEN RIND** MIT WURZELGEMÜSE € 18,50
- IN DER SUPPE SERVIERT - DAZU RÖSTKARTOFFELN UND STEIRISCHER KREN
TENDER RUMP OF LOCAL BEEF WITH ROOT VEGETABLES SERVED IN SOUP WITH FRIED POTATOES AND HORSERADISH
- WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER VOM KALB AUS DER PFANNE** € 13,50 / 19,50
DAZU KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES UND PREISELBEEREN
"WIENER SCHNITZEL" FROM PORK OR VEAL WITH POTATO SALAD OR FRENCH FRIES AND CRANBERRY SAUCE
- GEBRATENE KALBSLEBER MIT GEGRILLTEN PFIFFERLINGEN, SPECKSCHEIBEN UND KARTOFFELGRATIN** € 19,90
ROASTED CALF'S LIVER WITH GRILLED CHANTERELLES, BACON AND POTATO GRATIN
- ROSA GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS AN PFIFFERLINGRAHMSAUCE*** € 18,90
MIT BUTTERSPÄTZLE UND BUNTEM GEMÜSE IN DER PFANNE SERVIERT
MEDIUM ROASTED MEDAILLONS OF PORK SERVED IN THE PAN WITH CREAMY CHANTERELLE SAUCE,
BUTTER NOODLES AND VEGETABLES
- FETTUCCINE NUDELN MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND COCKTAILTOMATEN** € 14,90
FETTUCCINE PASTA WITH FRIED CHANTERELLE AND COCKTAIL TOMATOES

TIROLER SPEZIALITÄTEN

TYROLEAN SPECIALITIES

ALPBACHER KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN, DAZU GEMISCHTER SALAT € 9,50
„KÄSESPÄTZLE“ (SMALL FLOUR DUMPLINGS WITH CHEESE) WITH FRIED ONIONS AND A SMALL MIXED SALAD

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

FISCHGERICHTE

FISH

FANGFRISCHE BACHFORELLE MÜLLERIN AUS DER FISCHZUCHT SCHLEGEIS / ZILLERTAL € 18,50
SERVIERT MIT KARTOFFELN IN FRISCHER PETERSILIE GESCHWENKT UND BLATTSALATEN DER SAISON
LOCALLY RAISED FRIED TROUT, SERVED WITH PARSLEY POTATOES AND LEAF SALAD

JEDEN SONNTAG

EVERY SUNDAY

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN € 14,50
MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDELN UND SPECKKRAUTSALAT
OVEN FRESH ROAST PORK WITH HOMEMADE BREAD DUMPLINGS AND BACON CABBAGE SALAD

DESSERTS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE FEIN GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLEEIS € 6,50
CREAM BRÛLÉE WITH FRESH FRUITS AND VANILLA ICE CREAM

VANILLEPARFAIT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN € 6,90
VANILLA PARFAIT WITH MARINATED STRAWBERRIES

HAUSGEMACHTER 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 KÄSESORTEN AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI € 6,80
DAZU SELBSTGEBACKENES BROT UND BAUERNBUTTER
PLATE OF LOCAL CHEESE FROM THE ALPBACHTALER HAYMILK DAIRY WITH HOMEMADE BREAD

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.

FÜR DIE VERWENDUNG VON PRODUKTEN AUS UMLIEGENDEN REGIONEN BZW. AUS ÖSTERREICH WURDEN WIR MIT DEM AMA-GASTROSIEGEL AUSGEZEICHNET.

NATÜRLICH – SCHMACKHAFT – BODENSTÄNDIG – EINFACH – ORIGINELL – AUTHENTISCH

RIND UND SCHWEIN	AUS ÖSTERREICH, ARMIN KLOCKER UND RIEDHART
MILCH & MILCHPRODUKTE	AUS ÖSTERREICH, KÄSEREI REITH I. A. FREILANDHALTUNG FAM. SCHWARZENAUER, REITH I. A.
EIER	BODENHALTUNG, FAM. MESSNER, BREITENBACH
GEMÜSE JE NACH SAISON	U.A. AUS DER GENUSSREGION NORDTIROLER GEMÜSE
KRAUTINGER SCHNAPS	AUS DER GENUSSREGION WILDSCHÖNAU, KRAUTIGER RÜBE, FAM. SILBERBERGER,
HEUMILCHKÄSE	TIROL MILCH, KÄSEREI REITH I. A., ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL- MAYERHOFEN
FORELLEN	ZILLERTAL / SCHLEGEIS