

... 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

€ 3,80

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



HERBST MENÜ



Cremesuppe vom Alpbacher Graukäse mit Schwarzbrotcroutons

Cream soup of Alpbach grey-cheese with croutons of traditional bread



Rosa gebratenes Rehfilet

auf Morchelsauce mit Erbsenschoten und Cous-Cous

Filet of venison "medium" on morel sauce with peas and cous-cous



Kürbisparfait auf Kirschragout

Pumpkin parfait on stewed sour cherries

€ 32,50

Hausgemachte Suppen

Homemade soups

- | | |
|---|--------|
| Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kernölstangerl
Cream of pumpkin soup with pumpkin-oil pastry | € 5,90 |
| Graukäsesuppe mit Schwarzbrotcroutons
Tyrolean grey cheese soup with dark bread croutons | € 5,90 |
| Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten
Beef consommé with sliced herb pancake | € 4,70 |

Salate

Salads

- | | |
|---|---------|
| Gemischter Salatteller mit Dressing nach Art des Hauses
Mixed salad with homemade dressing | € 4,50 |
| Bunter Salatteller mit Schafskäse, Oliven, Kapern, Kürbis und Paprika
in Olivenöl-Balsamico-Marinade
Mixed salad with feta cheese, olives, capers and sweet pepper
in olive oil and balsamic vinegar - marinade | € 12,50 |

Vorspeisen

Starters

- | | |
|--|-------------|
| Gedeck mit Joubäck, Butter, Grammel Schmalz und Aufstrich
Bread rolls with butter, homemade „Grammel Schmalz“ and spread | € 3,50 p.P. |
| Waldorfsalat mit Fenchel, Orangenfilets und hausgeräucherter Wildentenbrust
Waldorf salad plate with fennel, orange-filets and smoked breast of wild duck | € 12,90 |
| Carpaccio vom heimischen Hirsch an Rosmarin-Wacholder-Marinade
mit Parmesanspänen und knusprigem Baguette
Carpaccio of local deer on rosemary-junipers-marinade, served with fresh parmesan cheese and baguette | € 14,50 |

Hauptgerichte

Main dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein ODER vom Kalb aus der Pfanne dazu Kartoffelsalat oder Pommes frites und Preiselbeeren "Wiener Schnitzel" of pork or veal with potato salad or french fries and cranberry sauce	€ 12,90 / € 19,50
Kleines Filet vom heimischen Rind auf Wirsinggemüse mit Strohkartoffeln Small beef steak with savoy cabbage and crispy skinny french fries	€ 25,90
Zarter Tafelspitz vom heimischen Rind 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	€ 17,90
Dreierlei vom Wild (Hirsch, Reh, Wildschwein) auf Steinpilzrisotto mit Dörrzwetschensauce Three kinds of game (deer, venison and wild boar) on porcini-risotto and plum sauce	€ 23,90
Hirschragout mit Apfelrotkraut und Kroketten, fein garniert mit Preiselbeerorange Ragout of deer with red cabbage and apple-pieces, potato croquettes, garnished with cranberry-orange	€ 18,90
Zarte Kalbsleber mit gebratenem Speck und Apfelscheiben serviert mit Kartoffelgratin Fine calf's liver with roasted bacon and apple slices, served with potato gratin	€ 19,90

„Tiroler Gröstl“ mit Spiegelei und Krautsalat € 9,90
„Tiroler Gröstl“ fried potatoes, sliced meat with fried egg and a cabbage salad

Alpbacher Käsespätzle mit würzigem Käse aus der Alpbachtaler Heumilchkäserei € 9,90
dazu Röstzwiebeln und gemischter Salat
„Käsespätzle“ (small pasta-dumplings) with cheese from the Alpbachtaler Haymilk dairy
with fried onions and a small mixed salad

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

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

Gegrillte Garnelen auf Fettuccini-Nudeln mit Kürbispesto und Jungzwiebeln € 13,90
Grilled shrimps on fettuccini-noodles with pumpkin-pesto and spring onions

Desserts

Desserts

Crème Brûlée fein garniert mit frischen Früchten und Vanilleeis Cream brûlée with fresh fruits and vanilla ice cream	€ 6,50
„Schokotraum in der Post“ (Schokoparfait, -mousse und -tarte) auf marinierten Sauerkirschen “Chocolate dream of the Post” (Chocolate-parfait, -mousse and -tarte) with marinated cherries	€ 6,90
Kaiserschmarrn im Pfandl serviert mit Zwetschkenröster „Kaiserschmarrn“ (Special pancake) served in a pan with a plum compote	
Große Portion / <i>Large portion</i>	€ 8,50
Kleine Portion / <i>Small portion</i>	€ 6,90
Teller mit heimischen Käsesorten aus der Alpbachtaler Heumilchkäserei dazu selbstgebackenes Brot und Bauernbutter Plate of local cheese from the Alpbachtaler Haymilk dairy with home-baked bread and farm butter	€ 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.