

HOTEL ZUR POST

ALPBACH, TIROL



Herzlich Willkommen

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns und freuen uns,
Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Alle in der Karte angeführten Gerichte werden von 11:30 – 14:00 Uhr
und 18:00 – 21:00 Uhr frisch für Sie zubereitet.

Unser TEAM am Herd:

Küchenschef Kai mit Lukas, Memo und Gabor

Welcome to our Hotel zur Post ***s

We are looking forward to pamper you with our culinary delights.

*All dishes listed on the menu are freshly prepared for you
from 11:30 a.m. to 2:00 p.m. and 6:00 p.m. to 9:00 p.m.*

Our team in charge: Chef Kai with Lukas, Memo und Gabor

Hotel
zur Post

VORSPEISEN STARTERS

KLEINES RINDSTATAR 120 GRAMM WACHTELEI / BROTCCHIP / SENF-MAYO SMALL BEEF TARTARE (120 G) QUAIL EGG / BREAD CHIP / MUSTARD MAYO	15,8
GEBACKENES VOM SUSHI-REIS AUF MARINIERTEN KÜRBISSCHEIBEN / KÜRBISKERN- MAYONNAISE DEEP-FRIED SUSHI RICE ON MARINATED PUMPKIN SLICES / PUMPKIN SEES MAYONNAISE	12,5
KLEINER GEMISCHTER SALATTELLER DRESSING NACH ART DES HAUSES SMALL MIXED SALAD / HOUSE DRESSING	7,5

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

KÜRBISCREMESUPPE / KERNÖL CREAMY PUMPKIN SOUP / PUMPKIN SEED OIL	7,5
KLARE RINDSSUPPE / FRITTATEN BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE	6,8

TRADITIONELLE WIRTSCHAUSGERICHTE

TRADITIONAL MEALS

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN / 30,0
GEWÜRZ-JUS / SELLERIECREME / SPROSSENKOHL / PAUNZEN
MEDIUM ROASTED SADDLE OF VENISON
HERBAL JUICE / CELERY CREAM / BRUSSELS SPROUT / "PAUNZEN" [FRIED POTATO DOUGH]

REHRAGOUT 22,5
TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL /
KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN *AUS DEM LUEGERGRABEN, INNERALPBACH*
DEER RAGOUT
CURD-BREAD DUMPLING / CRANBERRIES FROM ALPBACH (*COLD-PROCESSED*)

ROSTBRATEN 29,9
ZWIEBEL-ROTWEINSAUCE / PAUNZEN /
SELLERIECREME / WILDER BROKKOLI
ROAST BEEF
ONION - RED WINE SAUCE / CELERY CREAM / WILD BROCCOLI /
"PAUNZEN" [FRIED POTATO DOUGH]

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET 23,0
PFEFFER- RAHMSAUCE / ZWIEBEL-KARTOFFELPÜREE / GEMÜSE
MEDIUM ROASTED PORK TENDERLOIN
PEPPER- CREAMY SAUCE / MASHED POTATOES WITH ONIONS / VEGETABLES

KALBSTAFELSPITZ 27,5
IN SENF- MEERRETTICHKRUSTE / ROTWEINSAUCE
SPINAT / ZWIEBELPÜREE

BOILED RUMP OF VEAL
MUSTARD & HORSERADISH CRUST / RED WINE SAUCE
SPINACH / ONION PURÉE

GESCHMORTE RINDSBACKEN 26,9
KARTOFFELPÜREE / KAROTTEN / ROTWEINSAUCE

BRAISED BEEF CHEEKS / MASHED POTATOES / CARROTS / RED WINE SAUCE

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN 19,0
KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES / PREISELBEEREN

"WIENER SCHNITZEL" FROM PORK
POTATO SALAD OR FRENCH FRIES / CRANBERRY SAUCE

„POST“ CORDON BLEU 22,9
GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE, SPECK UND ZWIEBEL
DAZU KARTOFFEL-VOGERLSALAT

CORDON BLEU FILLED WITH COTTAGE CHEESE, BACON AND ONIONS
WITH POTATO SALAD AND LAMB'S LETTUCE

JEDEN DIENSTAG abends / EVERY TUESDAY evening



BACKHENDL VON DER BIO-HÜHNERKEULE
KARTOFFELSALAT / PREISELBEEREN

ORGANIC-CHICKEN LEG DEEP FRIED / POTATO SALAD / CRANBERRY SAUCE

17,5

JEDEN SONNTAG MITTAGS / EVERY SUNDAY for lunch ***(abends nur auf Bestellung)***

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN
SEMMECKNÖDEL / SPECKKRAUTSALAT

OVEN FRESH ROAST PORK / HOMEMADE BREAD DUMPLINGS
BACON CABBAGE SALAD

19,8

PASTA / VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA / VEGETARIAN

TAGLIATELLE 18,9
ENTENRAGOUT / BABYSPINAT
TAGLIATELLE
DUCK RAGOUT / BABY SPINACH



HAUSGEMACHTE GNOCCHI 19,9
GESCHMORTER KÜRBIS / BABYSPINAT / MOZZARELLA
(UNSER KLIMATELLER)
HOMEMADE GNOCCHI
BRAISED PUMPKIN / SPINACH / MOZZARELLA

FISCHGERICHTE

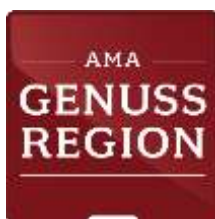
FISH

FORELLE MÜLLERIN / PETERSILIENKARTOFFELN 22,0
LOCALLY RAISED PAN-FRIED TROUT / PARSLEY POTATOES

OKTOPUS 22,0
AUF SELLERIECREME / WILDER BROKKOLI / CHIMICHURRI
OCTOPUS ON CELERY PURÉE /
WILD BROCCOLI / CHIMICHURRI

DESSERTS

TOPFENKNÖDEL ROTWEIN-ZWETSCHKENRÖSTER / SAUERRAHMEIS CURD CHEESE DUMPLINGS RED WINE - PLUM COMPOTE / SOUR CREAM ICE CREAM	10,5
BANANENSPLIT 2.0 SCHOKOLADENGANACHE / SCHOKOGEL / SCHOKOSCHAUM BANANENEIS / FLAMBIERTE BANANEN BANANA SPLIT 2.0 CHOCOLATE GANACHE / CHOCOLATE GEL / CHOCOLATE FOAM / BANANA ICE CREAM / FLAMBÉED BANANAS	10,5
TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI / HAUSBROT PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTAL HAY MILK DAIRY / BREAD	14,9



LIEBER GAST, SIE HABEN AUF UNSERER KARTE NICHTS GEFUNDEN?
KEIN PROBLEM! BITTE TEILEN SIE UNSEREM SERVICE PERSONAL IHREN SPEZIELLEN
WUNSCH MIT UND WIR SIND BEMÜHT, EINE SCHÖNE ALTERNATIVE FÜR SIE ZU FINDEN.

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 ALLERGIEEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.
UNSERE GESCHULTEN MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE
ZUTATEN.

IN UNSEREM HAUS LEGEN WIR GRÖßTEN WERT AUF REGIONALITÄT,
QUALITÄT UND FRISCHE. DESHALB FREUT ES UNS GANZ BESONDERS,
DASS WIR **ZERTIFIZIERTER BETRIEB DER AMA GENUSS REGION** SIND.



GEMEINSAM WOLLEN AUCH WIR ZU EINEM KLIMAFREUNDLICHEREN SPEISEN- UND
GETRÄNKEANGEBOT IN DER HOTELLERIE BEITRAGEN UND BIETEN AUF UNSERER SPEISEKARTE
EINEN KLIMATELLER AN. **DER KLIMATELLER** BIETET DEN GÄSTEN EIN REGIONALES,
SAISONALES UND NACHHALTIGES GERICHT. DIE ZUTATEN WERDEN AUSSCHLIEßLICH AUS DER
REGION UND VON HEIMISCHEN BETRIEBEN BEZOGEN.

NATÜRLICH – SCHMACKHAFT – BODENSTÄNDIG – EINFACH – ORIGINELL – AUTHENTISCH

HUHN, RIND,
SCHWEIN, WILD

AUS ÖSTERREICH, METZGEREI CHRISTIAN GASSER
R&S UND KRÖSWANG

MILCH &
MILCHPRODUKTE

AUS DEM ALPBACHTAL, KÄSEREI REITH I. A.
WIMMERHOF, FAM. MESSNER, BREITENBACH AM INN

BROT

AUS ALPBACH, „ALPBÄCKER“ JAKOB KOSTENZER

EIER

WIMMERHOF, FAM. MESSNER, BREITENBACH AM INN

SAISONALES
GEMÜSE

GENUSSREGION NORDTIROLER GEMÜSE

HEUMILCHKÄSE

TIROL MILCH & KÄSEREI REITH IM ALPBACHTAL

FORELLEN

FORELLENZUCHT ÖTZTAL