

HOTEL ZURPOST



ALPBACH, TIROL

Herzlich Willkommen

im Hotel zur Post ***s

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns und freuen uns,
Sie bei uns 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
(kleine Nachmittagskarte von 14:00-17:30 Uhr)

Unser TEAM am Herd:

Küchenchef Kai mit Gabor, Memo & Lukas

Beachten Sie bitte unseren **Ruhetag am Mittwoch!**
*Please note that we are **closed on wednesdays!***

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.
(afternoon snack menu from 2:00 p.m. to 5:30 p.m.)*

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

Hotel
zur Post

VORSPEISEN / SALATE STARTERS / SALADS

CAPRESE 2.0
TOMATEN / MOZZARELLA / BASILIKUM / BROTCRISPS 12,5
CAPRESE 2.0
TOMATOES / MOZZARELLA / BASIL / BREAD CRISPS

KLEINES RINDSTÄTCHEN 120 GRAMM
WACHTELEI / BROTCRISPS / SENF-MAYO 15,8
SMALL BEEF TARTARE (120 G)
QUAIL EGG / BREAD CRISPS / MUSTARD MAYO

GEMISCHTER SALATTeller 7,5
DRESSING NACH ART DES HAUSES
MIXED SALAD / HOUSE DRESSING

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

TOMATEN-KOKOSSUPPE 7,5
TOMATO- COCONUT SOUP

KLARE RINDSSUPPE / FRITTATEN 6,8
BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE

TRADITIONELLE WIRTSCHAUSGERICHTE

TRADITIONAL MEALS

ROSTBRATEN ZWIEBEL-ROTWEINSAUCE / PAUNZEN SELLERIECREME / WILDER BROKKOLI ROAST BEEF ONION - RED WINE SAUCE / CELERY CREAM / WILD BROCCOLI "PAUNZEN" [FRIED POTATO DOUGH]	29,9
ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET AUF LAUCHPÜREE / PFIFFERLINGSAUCE MEDIUM ROASTED PORK TENDERLOIN ON LEEK PURÉE / CHANTERELLE SAUCE	23,0
KALBSTAFELSPITZ IN SENF- MEERRETTICHKRUSTE / ROTWEINSAUCE SPINAT / ZWIEBELPÜREE BOILED RUMP OF VEAL MUSTARD & HORSERADISH CRUST / RED WINE SAUCE SPINACH / ONION PURÉE	27,5
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES / PREISELBEEREN "WIENER SCHNITZEL" FROM PORK POTATO SALAD OR FRENCH FRIES / CRANBERRY SAUCE	19,0
„POST“ CORDON BLEU GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE, SPECK UND ZWIEBEL DAZU KARTOFFEL-VOGERLSALAT "POST" CORDON BLEU FILLED WITH COTTAGE CHEESE, BACON AND ONIONS SERVED WITH POTATO SALAD AND LAMB'S LETTUCE	22,9
GESCHMORTE RINDSBACKEN KARTOFFELPÜREE / KAROTTEN / ROTWEINSAUCE BRAISED BEEF CHEEKS / MASHED POTATOES / CARROTS / RED WINE SAUCE	26,9

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA and VEGETARIAN

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



HAUSGEMACHTE GNOCCHI 19,9
JUNGLAUCH / PFIFFERLINGE / GETROCKNETE TOMATEN / BABYSPINAT
(UNSER KLIMATELLER)
HOMEMADE GNOCCHI
BABY LEEKS / CHANTERELLE MUSHROOMS / DRIED TOMATOES / BABY SPINACH

PFIFFERLING- GULASCH 24,5
MIT TOPFEN- SERVIETTENKNÖDEL
CHANTERELLE MUSHROOM- GOULASH
WITH COTTAGE CHEESE BREAD DUMPLING

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

JEDEN DIENSTAG abends / EVERY TUESDAY evening

BACKHENDL VON DER HÜHNERKEULE
KARTOFFELSALAT / PREISELBEEREN

17,5

CHICKEN LEG DEEP FRIED / POTATO SALAD / CRANBERRY SAUCE

JEDEN SONNTAG MITTAGS / EVERY SUNDAY for lunch *(abends nur auf Vorbestellung / for dinner only with advance order)*

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN
SEMMELEKNÖDEL / SPECKKRAUTSALAT

19,8

OVEN FRESH ROAST PORK / HOMEMADE BREAD DUMPLINGS
BACON CABBAGE SALAD

DESSERTS

MANDELKUCHEN	10,0
MARILLE IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN / MILCHEIS	
ALMOND CAKE	
APRICOT VARIATIONS / MILK ICE CREAM	
DESSERT VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE	10,0
ERDBEERE / BASILIKUMSORBET	
DESSERT OF DARK CHOCOLATE	
STRAWBERRY / BASIL SORBET	
TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN	
AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI / HAUSBROT	14,9
BAUERNBUTTER	
PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTAL HAY MILK DAIRY	
HOMEMADE BREAD / BUTTER	

NACHMITTAGSKARTE - VON 14:00 BIS 17:30 UHR

HAUSGEMACHTE SUPPEN

KLARE RINDSSUPPE / FRITTATEN 6,8

BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE

TOMATEN-KOKOS SUPPE 7,5

TOMATO – COCONUT SOUP

KALTE SPEISEN

KL. GEMISCHTER SALATTELLER / DRESSING NACH ART DES HAUSES 7,5

SMALL MIXED SALAD / HOMEMADE DRESSING

TIROLER JAUSE / KÄSE / SPECK / WURST / BROT 14,9

TYROLEAN SNACK / CHEESE / BACON / SAUSAGE / HOMEMADE BREAD

„POSTSALAT“ 17,5

GEGRILLTE HÜHNERFILETSTREIFEN / BLATTSALAT

MIXED SALAD PLATE / BREADED OR GRILLED SLICES OF CHICKEN

WARME SPEISEN

1 PAAR FRANKFURTER ODER ST. JOHANNER 7,5

SAUSAGE "FRANKFURTER" OR „ST. JOHANNER“

SCHINKEN-KÄSE-TOAST 9,5 / 6,9

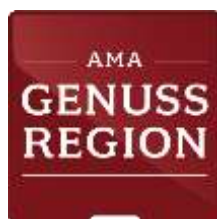
MIT / OHNE SALAT

TAGLIATELLE / BOLOGNESE 14,5

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN / 19,0

KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES / PREISELBEEREN

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



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 ALLERGIEN 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