

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.

Unser TEAM am Herd:

Küchenchef Kai mit Gabor und Memo

Beachten Sie bitte unseren Ruhetag am Mittwoch!

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 Gabor and Memo

Hotel
zur Post

VORSPEISEN / SALATE STARTERS / SALADS

BURRATA AUF TOMATENCREME RUCOLA / KNUSPRIGES VOM BROT / ZWIEBEL BURRATA ON TOMATO CREAM ROCKET / CRISPY BREAD / ONION	12,5
GEBACKENER SPARGEL IM PANKOMANTEL BÄRLAUCHMAYONNAISE / SALAT PANKO-CRUSTED FRIED ASPARAGUS WILD GARLIC MAYONNAISE / SALAD	13,0
GEMISCHTER SALATTELLER DRESSING NACH ART DES HAUSES MIXED SALAD / HOUSE DRESSING	7,5
„POST SALAT“ BUNTER SALATTELLER / GEGRILLTE HÜHNERSTREIFEN „POST SALAD“ MIXED SALAD PLATE / GRILLED CHICKEN STRIPS	17,5

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

SPARGELCREMESUPPE / CROUTONS CREAM OF ASPARAGUS SOUP / CROUTONS	7,5
KLARE RINDSSUPPE / FRITTATEN BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE	6,8

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 SPECK- ZWIEBELSAUCE / BÄRLAUCHSPÄTZLE / KAROTTEN MEDIUM ROASTED PORK TENDERLOIN BACON - ONION SAUCE / WILD GARLIC SPÄTZLE / CARROTS	21,0
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 CORDON BLEU FILLED WITH COTTAGE CHEESE, BACON AND ONIONS 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

JEDEN DIENSTAG abends / EVERY TUESDAY evening

BACKHENDL VON DER HÜHNERKEULE 17,5
KARTOFFELSALAT / PREISELBEEREN
CHICKEN LEG DEEP FRIED / POTATO SALAD / CRANBERRY SAUCE

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

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN 19,8
SEMMEKNÖDEL / SPECKKRAUTSALAT
OVEN FRESH ROAST PORK / HOMEMADE BREAD DUMPLINGS
BACON CABBAGE SALAD

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA and VEGETARIAN

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



HAUSGEMACHTE GNOCCHI 19,9
WEISSER SPARGEL / GETROCKNETE CHERRYTOMATEN / BABYSPINAT
(UNSER KLIMATELLER)
HOMEMADE GNOCCHI
WHITE ASPARAGUS / DRIED CHERRY TOMATOES / BABY SPINACH

FRISCHER SPARGEL MIT ODER OHNE SCHINKEN 19,5 / 17,8
ALT- WIENER SCHNITTLAUCHSAUCE / KARTOFFELN
FRESH ASPARAGUS WITH OR WITHOUT HAM
TRADITIONAL VIENNESE CHIVE SAUCE / POTATOES

FISCHGERICHTE

FISH

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

SAIBLING AUF BÄRLAUCHPÜREE 26,0
VELOUTE / GEPICKELTE PFIFFERLINGE
CHAR ON WILD GARLIC PURÉE
VELOUTÉ / PICKLED CHANTERELLES

DESSERTS

GEBACKENE GRIEßKNÖDEL MARILLE / SAUERRAHMEIS FRIED SEMOLINA DUMPLINGS APRICOT / SOUR CREAM ICE CREAM	10,0
DESSERT VON ZARTBITTERSCHOKOLADE ERDBEERE / BASILIKUMSORBET DESSERT OF DARK CHOCOLATE STRAWBERRY / BASIL SORBET	10,0
TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI / HAUSBROT BAUERNBUTTER PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTAL HAY MILK DAIRY HOMEMADE BREAD / BUTTER	14,5



**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 MITARBEITER:INNEN 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