



idyllisch wohnen
himmlisch speisen

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)

VORSPEISEN STARTERS

„BEEF TATAKI“ SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENE RINDERRÜCKEN / GERÖSTETER KNOBLAUCH / TERIYAKISAUCE / JUNGLAUCH / TROPEA ZWIEBEL „ BEEF TATAKI“ SLICES OF MEDIUM ROASTED BEEF / ROASTED GARLIC / TERIYAKI SAUCE / LEEK / TROPEA ONION	13,5
„ALPBACHER GRAUKAS-BRUSCHETTA“ GRATINIERTES BAUERNBROT / GRAUKAS / FRISCHKÄSE / SCHALOTTEN / GEPICKELTE ROTE ZWIEBEL / VOGERLSALAT “TYROLEAN GREY CHEESE – BRUSCHETTA“ GRATINATED FARMES BREAD / TYROLEAN GREY CHEESE / CREAM CHEESE / SHALLOTS / PICKLED RED ONION / LAMB'S LETTUCE	11,5
GEMISCHTER SALATTELLER (KLEIN ODER GROSS) DRESSING NACH ART DES HAUSES MIXED SALAD (SMALL OR LARGE) / HOUSE DRESSING	6,5 / 9,5

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

MARONICREMESUPPE / CROUTONS / SPECKWÜRFEL CHESTNUT CREAM SOUP / CROUTONS / BACON CUBES	7,5
KLARE RINDSSUPPE / FRITTATEN BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE	6,5

TRADITIONELLE WIRTSCHAUSGERICHTE

TRADITIONAL MEALS

ROSTBRATEN ZWIEBEL-ROTWEINSAUCE / SPECKBOHNEN / RAHMKARTOFFEL ROAST BEEF ONION - RED WINE SAUCE / GREEN BEANS WITH BACON / CREAM POTATOES	28,9
ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET WEISSE BOHNENCREME / SPINAT GEBACKENE POLENTASCHEIBEN / SPECK- ZWIEBELSAUCE MEDIUM ROASTED PORK TENDERLOIN WHITE BEAN CREAM / SPINACH / BAKED POLENTA SLICES / BACON- ONION SAUCE	18,5
KALBSTAFELSPITZ KRENSAUCE / BLATTSPINAT / RÖSTKARTOFFELN BOILED RUMP OF VEAL HORSERADISH SAUCE / LEAF SPINACH / ROASTED POTATOES	21,5
MAISHENDLBRUST ZWEIERLEI VOM HOKKAIDOKÜRBIS / GEBACKENER RISOTTO-KNÖDEL / CHILI- FOND CORN FED CHICKEN BREAST TWO KINDS OF HOKKAIDO PUMPKIN / BAKED RISOTTO DUMPLING / CHILI- BROTH	20,5
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER KALB KARTOFFELSALAT ODER POMMES / PREISELBEEREN "WIENER SCHNITZEL" FROM PORK POTATO SALAD OR FRENCH FRIES / CRANBERRY SAUCE	17,5 / 26,9

<p>„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</p>	19,5
<p>REHRAGOUT TOPFEN- SERVIETTENKNÖDEL / PREISELBEEREN DEER RAGOUT CURD-BREAD DUMPLING / CRANBERRIES</p>	20,5
<p>ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN SELLERIECREME / SPROSSENKOHL / PAUNZEN MEDIUM ROASTED SADDLE OF VENISON CELERY CREAM / BRUSSELS SPROUTS / "PAUNZEN" [FRIED POTATO DOUGH]</p>	27,0
<p>GESCHMORTE ENTENKEULE BLAUKRAUT / TOPFEN- SERVIETTENKNÖDEL BRAISED DUCK LEG RED CABBAGE / CURD-BREAD DUMPLING</p>	21,0
<p>GESCHMORTE RINDSBACKEN KARTOFFELPÜREE / KAROTTEN / ROTWEINSAUCE BRAISED BEEF CHEEKS / MASHED POTATOES / CARROTS / RED WINE SAUCE</p>	24,0
<p>ROSA GERATENES RINDSFILET - 180 GRAMM PFEFFERRAHMSAUCE / ZWIEBELPÜREE / GEMÜSE MEDIUM ROASTED BEEF FILET / PEPPER CREAM SOUP / ONION-PUREE / VEGETABLES</p>	31,0

JEDEN DIENSTAG abends

EVERY TUESDAY evening



BACKHENDL VON DER BIO-HÜHNERKEULE
KARTOFFELSALAT / PREISELBEEREN

ORGANIC- FRIED CHICKEN LEG / POTATO SALAD / CRANBERRY SAUCE

16,5

JEDEN FREITAG abends

EVERY FRIDAY evening

„POST BURGER“
BRIOCHE MIT GEZUPFTEM RINDFLEISCH
KRAUTSALAT / SAUERRAHM-DIP / KARTOFFELSPALTEN

„POST BURGER“
BRIOCHE WITH PULLED BEEF / COLE SLAW
SOUR CREAM DIP / POTATO WEDGES

16,5

JEDEN SONNTAG mittags

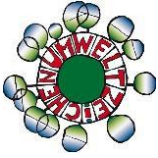
EVERY SUNDAY for lunch

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

19,0

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN



UNSER KLIMATELLER

HAUSGEMACHTE GNOCCHI
GESCHMORTER KÜRBIS / BABYSPINAT / BURRATA
HOMEMADE GNOCCHI
BRAISED PUMPKIN / BABY SPINACH / BURRATA

17,5

SPAGHETTINI MIT JUNGLAUCH
BABYSPINAT / TOMATEN- KOKOS SAUCE
MIT / OHNE GARNELEN

21,0 / 16,5

SPAGHETTINI / LEEK / BABYSPINACH / TOMATO COCONUT SAUCE
WITH OR WITHOUT PRAWNS

FISCHGERICHTE

FISH

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

20,0

SEESAIBLING
ZWEIERLEI VOM SELLERIE / KRUSTENTIER-FOND /
GEPICKELTE PFIFFERLINGE

25,0

ARCTIC CHAR / TWO KINDS OF CELERY / SHELLFISH BROTH / PICKLED CHANTERELLES

DESSERTS

CRÈME BRULEE VOM HOKKADIO KÜRBIS 10,5
KERNÖL-MOUSSE / VANILLEEIS / KÜRBIS-KROKANT
HOKKAIDO PUMPKIN CRÈME BRULEE
PUMPKIN SEED OIL / VANILLA ICE CREAM / PUMPKIN CROKANT

TOPFENKNÖDEL 10,5
ZWETSCHGENRÖSTER / HEUMILCH-EIS
[BIS ZU 15 MINUTEN WARTEZEIT]
SWEET CURD DUMPLING
STEWED PLUMS / HAY MILK ICE CREAM
(UP TO 15 MINUTES WAITING TIME)

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN / ZWETSCHKENRÖSTER
(BIS ZU 20 MINUTEN WARTEZEIT)
HOMEMADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) / PLUM COMPOTE
(UP TO 20 MINUTES WAITING TIME)
GROßE PORTION / LARGE PORTION 12,5
KLEINE PORTION / SMALL PORTION 9,0

TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN
AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI / HAUSBROT / BAUERNBUTTER 14,0
PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTAL HAY MILK DAIRY /
HOMEMADE BREAD / BUTTER

AUF VORBESTELLUNG - ab 2 Personen **ADVANCE ORDER - for 2 people or more**

FLEISCH – FONDUE IN DER SUPPE / 30,0
SCHWEINE, HÜHNER – UND RINDERFILET
POMMES FRITES / VERSCHIEDENE SAUCEN / GEMISCHTER SALAT
MEAT FONDUE IN SOUP / PORK, CHICKEN AND BEEF /
FRENCH FRIES / VARIOUS SAUCES / MIXED SALAD

KÄSE - FONDUE / BAGUETTE / GEMISCHTER SALAT 23,0
CHEESE FONDUE / BAGUETTE / MIXED SALAD



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 UND 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 UND
SCHWEIN**

**AUS ÖSTERREICH, METZGEREI CHRISTIAN GASSER
UND RIEDHART**

**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