

... 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:

„PREISELPETER“ 4,9

PROSECCO MIT PREISELBEERSIRUP UND SODA

PROSECCO WITH CRANBERRY SYRUP AND SODA

ZILLERTALER SCHWARZES BIER PREMIUM CLASSE 3,3

ZILLERTAL BLACK BEER





BRUSCHETTA VOM HAUSGEMACHTEN BROT / GEPICKELTES GEMÜSE / HIRSCHSCHINKEN / KRÄUTERSALAT BRUSCHETTA FROM HOMEMADE BREAD / PEELED VEGETABLES / DEER HAM / HERB SALAD	6,5
MARINIERTE BLATTSALATE / GEBACKENE CHAMPIGNON / SAUCE TARTARE MARINATED LEAF SALAD / FRIED MUSHROOM / SAUCE TARTARE	6,5
GEMISCHTER SALATTELLER (GROß ODER KLEIN) / DRESSING NACH ART DES HAUSES MIXED SALAD / HOMEMADE DRESSING	4,9 / 7

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS

KÜRBISCREMESUPPE

CREAM OF PUMPKIN SOUP

5,4

FRITTATENSUPPE

BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE

4,9

# TRADITIONELLE WIRTSHAUSGERICHTE

TRADITIONAL MEALS

ROSTBRATEN / ZWIEBELROTWEINSAUCE / GRÜNE BOHNEN / RÖSTKARTOFFEL

ROASTED BEEF / ONION RED WINE SAUCE / GREEN BEANS / ROASTED POTATOES

18,5

WIENER SCHNITZEL VOM FELDSCHWEIN

KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES / PREISELBEEREN

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

13,5

KALBSTAFELSPITZ / KRENSAUCE / SPINAT / RÖSTKARTOFFEL	14,5
BOILED RUMP OF VEAL / HORSERADISH - SAUCE / SPINACH / FRIED POTATOES	
GESCHMORTE RINDERSCHULTER / ROTWEINSAUCE / GEMÜSE / KARTOFFELPÜREE	13,9
BRAISED BEEF SHOULDER / RED WINE SAUCE / VEGETABLES / MASHED POTATOES	
FILET VOM FELDSCHWEIN ROSA GEBRATEN / PFEFFERRAHMSAUCE / GEMÜSE / GRENAILLE KARTOFFELN	15,5
MEDIUM ROASTED PORK FILET / PEPPER CREAM SAUCE / VEGETABLES / GRENAILLE POTATOES	
RAGOUT VOM WILD AUS ALPBACH / BLAUKRAUT / TOPFENSERVIETTENKNÖDEL	14,9
RAGOUT FROM LOCAL DEER / RED CABBAGE / CURD CHEESE - BREAD DUMPLING	
SALTIM BOCCA VON DER MAISHENDLBRUST / SPECKSCHAUM / MEDITERRANES GEMÜSE / GNOCCHI	14,5
SALTIM BOCCA FROM THE CORN-FED CHICKEN BREAST / BACON FOAM / MEDITERRANEAN VEGETABLES / GNOCCHI	
„TIROLER GRÖSTL“	
KARTOFFELN / SPECK / GEKOCHTES RINDFLEISCH / SPIEGELEI / KRAUTSALAT	10,9
POTATOES / BACON / BOILED BEEF / FRIED EGG / CABBAGE SALAD	

## FISCHGERICHT



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

13,5

## VEGETARISCHE GERICHTE



FEINE NUDELN / GEMÜSE / CHILI / MIT ODER OHNE GEBRATENE GARNELEN  
NOODLES / VEGETABLE / CHILI / WITH OR WITHOUT ROASTED PRAWNS

16,5 / 8,5

HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER / SPINAT / GEBRATENE CHAMPIGNONS / SCHNITTLAUCHSAUCE  
HOMEMADE HASH BROWNS / SPINACH / FRIED MUSHROOMS / CHIVES SAUCE

9,5

## JEDEN SONNTAG



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

14,5

## DESSERTS



MARILLEN-PALATSCHINKEN / SAUERRAHMEIS 6,5

APRICOT PANCAKES / SOUR CREAM ICE

HAUSGEMACHTE ZWETSCHKENKNÖDEL / BRÖSEL / TONKABOHNENEIS 7,0

HOMEMADE PLUM DUMPLINGS/ CRUMBS / TONKA BEAN ICE CREAM

15 MIN WARTEZEIT / 15-MINUTES TO WAIT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN / ZWETSCHKENRÖSTER

HOME MADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) / PLUM COMPOTE

GROßE PORTION / LARGE PORTION 9,5

KLEINE PORTION / SMALL PORTION 7,5

TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI / 8,5

HAUSBROT / BAUERNBUTTER

PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTALER HAYMILK DAIRY / HOMEMADE BREAD / BUTTER

