

... 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:

„BELLINI“ 5,5

ORIGINAL AUS HARRY'S BAR IN VENEDIG

ORIGINAL FROM HARRY'S BAR IN VENICE

ZILLERTALER SCHWARZES BIER PREMIUM CLASSE 3,3

ZILLERTAL BLACK BEER





CARPACCIO VOM BUTTERNUSSKÜRBIS MIT GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST UND KANDIERTEN WALLNÜSSEN BUTTERNUT PUMPKIN CARPACCIO WITH SMOKED GOOSE BREAST AND CANDIED WALLNUTS	8,9
GEBACKENE MINI-AUBERGINE IN MISO-SUD MIT GEPICKELTEN GURKEN UND KORIANDER BACKED MINI EGGPLANT IN MISO STOCK WITH PICKLED CUCUMBER AND CORIANDER	7,9
GEMISCHTER SALATTELLER (GROß ODER KLEIN) MIT DRESSING NACH ART DES HAUSES MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING	4,9 / 7

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS

KÜRBISCREMESUPPE MIT KERNÖL

CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH PUMPKIN SEED OIL

5,4

RINDSSUPPE MIT FRITTATEN

BEEF CONSOMMÉ AND SLICED HERB PANCAKE

4,9

FISCHGERICHT

FISH

FORELLE MÜLLERIN MIT PETERSILIENKARTOFFELN

LOCALLY RAISED TROUT PAN FRIED WITH PARSLEY POTATOES

16,0

GEGRILLTE GARNELEN AUF KÜRBISCREME MIT WILDEM BROKKOLI UND TOMATEN-KRUSTENTIERFOND

GRILLED PRAWNS WITH PUMPKIN CREAM, WILD BROCCOLI AND TOMATO-CRUSTACEAN STOCK

17,5

TRADITIONELLE WIRTSCHAUSGERICHTE



WIENER SCHNITZEL VOM FELDSCHWEIN MIT KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES UND PREISELBEEREN "WIENER SCHNITZEL" FROM PORK WITH POTATO SALAD OR FRENCH FRIES AND CRANBERRY SAUCE	13,5
KALBSTAFELSPITZ MIT KRENSAUCE, SPINAT UND RÖSTKARTOFFEL BOILED RUMP OF VEAL WITH HORSERADISH – SAUCE, SPINACH AND FRIED POTATOES	15,4
KALBSRIPPERL MIT WEDGES, GRILLGEMÜSE UND SAUERRAHMDIP VEAL RIBS WITH WEDGES, GRILLED VEGETABLES AND SOUR CREAM DIP	24,0
ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET AUF HOKKAIDOKÜRBIS CREME UND DÖRRPFLAUMENJUS MEDIUM ROASTED PORK FILET ON HOKKAIDO PUMPKIN CREAM AND DRIED PLUM JUS	15,9
RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND PREISELBEEREN RAGOUT FROM LOCAL DEER WITH RED CABBAGE, CURD CHEESE - BREAD DUMPLING AND CRANBERRY SAUCE	18,0
ROSA GEBRATENER GAMSRÜCKEN AN GEWÜRZJUS, BLAUKRAUT UND PAUNZEN MEDIUM ROASTED CHAMOIS BACK WITH HERBAL JUS, RED CABBAGE AND „PAUNZEN“ [BAKED POTATO BATTER]	21,9
ZWIEBELROSTBRATEN MIT SPECKBOHNEN UND RÖSTKARTOFFELN ROAST BEEF WITH ONION RED WINE SAUCE, BEANS WITH BACON AND ROASTED POTATOES	19,0

VEGETARISCHE GERICHTE



SPAGHETTINI MIT KIRSCHTOMATEN, JUNGLAUCH, CHILI UND BASILIKUMPESTO 8,9

SPAGHETTINI WITH CHERRY TOMATOES, SPRING ONION, CHILI AND BASIL PESTO

HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER MIT BLATTSPINAT, CHAMPIGNONS UND SCHNITTLAUCHSAUCE 12,0

HOMEMADE HASH BROWNS WITH SPINACH, FRIED MUSHROOMS AND CHIVES SAUCE

JEDEN SONNTAG



OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN MIT SEMMELKNÖDEL UND SPECKKRAUTSALAT 14,5

OVEN FRESH ROAST PORK WITH BREAD DUMPLINGS AND CABBAGE SALAD WITH BACON



GEBACKENE GRIEBKNÖDEL MIT KIRSCHRAGOUT UND HEUBLUMENEIS BAKED SEMOLINA DUMPLINGS WITH CHERRY RAGOUT AND HAY FLOWER ICE CREAM	6,9
COCOS CRÈME BRÛLÉE MIT ANANAS UND ZITRONENGRASEIS COCONUT CRÈME BRULEE WITH PINEAPPLE AND LEMON GRASS ICE CREAM	7,9
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER HOME MADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) WITH PLUM COMPOTE	
GROÙE PORTION / LARGE PORTION	9,8
KLEINE PORTION / SMALL PORTION	6,9
TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI MIT HAUSBROT UND BAUERNBUTTER PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTALER HAYMILK DAIRY with HOMEMADE BREAD and BUTTER	8,5

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 MITARBEITERINNEN INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN.

FÜR DIE VERWENDUNG VON PRODUKTEN AUS UMLIEGENDEN REGIONEN BZW. AUS ÖSTERREICH
WURDEN WIR MIT DEM AMA-GASTROSIEGEL AUSGEZEICHNET.

NATÜRLICH – SCHMACKHAFT – BODENSTÄNDIG – EINFACH – ORIGINELL – AUTHENTISCH

RIND UND SCHWEIN

AUS ÖSTERREICH, ARMIN KLOCKER UND RIEDHART

MILCH &
MILCHPRODUKTE

AUS ÖSTERREICH, KÄSEREI REITH I. A.

EIER

FREILANDHALTUNG FAM. SCHWARZENAUER, REITH I. A.

BODENHALTUNG, FAM. MESSNER, BREITENBACH

GEMÜSE JE NACH
SAISON

U.A. AUS DER GENUSSREGION NORDTIROLER GEMÜSE

KRAUTINGER SCHNAPS

AUS DER GENUSSREGION WILDSCHÖNAU, KRAUTIGER RÜBE, FAM.

SILBERBERGER,

HEUMILCHKÄSE

TIROL MILCH, KÄSEREI REITH I. A.,

ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL- MAYERHOFEN

FORELLEN

ZILLERTAL / SCHLEGEIS

