



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

"DREIERLEI VOM TIROLER SPECK" 12,5  
GERÄUCHERT / GESCHMORT / GEBRATEN  
BUTTERNUSSKÜRBIS / VOGERLSALAT / KERNÖL  
"TYROLEAN BACON, SERVED THREE WAYS"  
SMOKED / STEWED / FRIED  
BUTTERNUT PUMPKIN / LETTUCE / PUMPKIN SEED OIL

„TOMATE MOZZARELLA Á LA POST" 10,0  
EINGELEGTE STRAUCHTOMATEN / BÜFFELMOZZARELLA / BASILIKUM /  
BALSAMICO / FOCCACIA CHIPS  
"TOMATO MOZZARELLA Á LA POST"  
PICKLED VINE TOMATO / BUFFALO MOZZARELLA / BASIL / BALSAMIC / FOCACCIA CHIPS

GEBACKENES FILET VOM ÖTZTALER SAIBLING 12,5  
SCHWARZER TEMPURA / KIMCHI / LIMETTEN-KONFIT / CHILI REMOULADE  
BAKED CHAR FILET FROM THE ÖTZTAL ALPS  
BLACK TEMPURA / KIMCHI / LIME CONFIT / CHILI REMOULADE SAUCE

GEMISCHTER SALATTELLER (KLEIN ODER GROSS) / 6,5 / 9,5  
DRESSING NACH ART DES HAUSES  
MIXED SALAD (SMALL OR LARGE) / HOUSE DRESSING



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

### HOMEMADE SOUPS

GRAUKASSUPPE / CROUTONS 6,5  
CREAM OF TYROLEAN CHEESE SOUP / CROUTONS

KLARE RINDSSUPPE / FRITTATEN 5,6  
BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE

## TRADITIONELLE WIRTSCHAUSGERICHTE

### TRADITIONAL MEALS

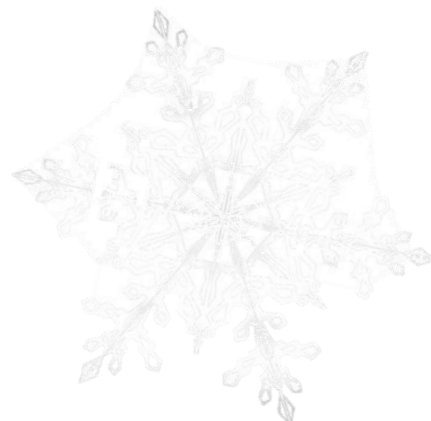
ROSTBRATEN / ZWIEBEL-ROTWEINSAUCE 27,9  
SELLERIECREME / WILDER BROKKOLI / PAUNZEN  
ROAST BEEF / ONION - RED WINE SAUCE / CELERY CREAM /  
WILD BROCCOLI / "PAUNZEN" [FRIED POTATO DOUGH]

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET 18,5  
SPECK-ZWIEBELSAUCE / SPITZKOHL / TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL  
MEDIUM ROASTED PORK TENDERLOIN / BACON-ONION-SAUCE /  
CABBAGE / CURD-BREAD DUMPLING

KALBSTAFELSPITZ IN DER SUPPE 19,5  
KALTE SCHNITTLAUCHSAUCE / APFEL-KREN / BLATTSPINAT / RÖSTKARTOFFEL  
BOILED RUMP OF VEAL, SERVED IN CLEAR SOUP /  
CHIVES SAUCE (COLD) / APPLE-HORSERADISH / SPINACH / ROAST POTATOES



<p>MAISHENDLBRUST  BÄRLAUCH-VELOUTÉ / EISGERSTEN-RISOTTO /  PASTINAKEN / KAROTTEN / ZWIEBEL  CORN FEED CHICKEN BREAST / WILD GARLIC VELOUTÉ /  BARLEY RISOTTO / PARSNIPS / CARROTS / ONION</p>	18,5
<p>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER VOM KALB  KARTOFFELSALAT ODER POMMES / PREISELBEEREN  "WIENER SCHNITZEL" FROM PORK OR CALF /  POTATO SALAD OR FRENCH FRIES / CRANBERRY SAUCE</p>	15,8 / 26,9
<p>„POST“ CORDON BLEU  GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE, SPECK, ZWIEBEL UND KRÄUTER  DAZU KARTOFFEL-VOGERLSALAT  CORDON BLEU FILLED WITH COTTAGE CHEESE, BACON, ONIONS AND HERBS  WITH POTATO SALAD AND LAMB'S LETTUCE</p>	18,5
<p>GESCHMORTE RINDSBACKEN  KARTOFFELPÜREE / KAROTTEN / ROTWEINSAUCE  BRAISED BEEF CHEEKS / MASHED POTATOES / CARROTS / RED WINE SAUCE</p>	21,0
<p>KALBS-RAGOUT  TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL  RAGOUT OF VEAL / CURD-BREAD DUMPLING</p>	18,5
<p>ROSA GEBRATENES RINDERFILET  PFEFFERRAHMSAUCE / ZWIEBELPÜREE / GESCHMORTES GEMÜSE  MEDIUM ROASTED BEEF FILLET  CREAMY PEPPER SAUCE / ONION PUREE / BRAISED VEGETABLES</p>	31,0



## **JEDEN DIENSTAG abends**

**EVERY TUESDAY evening**

BACKHENDL VON DER HÜHNERKEULE / 11,5  
KARTOFFELSALAT / PREISELBEEREN  
FRIED CHICKEN DRUMSTICKS / POTATO SALAD / CRANBERRY SAUCE

## **JEDEN FREITAG abends**

**EVERY FRIDAY evening**

„POST BURGER“ 13,9  
BRIOCHE MIT GEZUPFTEM RINDFLEISCH /  
KRAUTSALAT / SAUERRAHM-DIP / POMMES  
„POST BURGER“  
BRIOCHE WITH PULLED BEEF / COLE SLAW /  
SOUR CREAM DIP / FRENCH FRIES

## **JEDEN SONNTAG mittags**

**EVERY SUNDAY for lunch**

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN /  
SEMMELEKNÖDEL / SPECKKRAUTSALAT 16,5  
OVEN FRESH ROAST PORK / HOMEMADE BREAD DUMPLINGS /  
BACON CABBAGE SALAD



# VEGETARISCHE GERICHTE

## VEGETARIAN

SPINATKNÖDEL 15,9  
TOMATEN-RAGOUT / RUCOLA / PARMESAN  
SPINACH DUMPLING / TOMATO RAGOUT / ROCKET SALAD / PARMESAN

SPAGHETTINI 19,0 / 14,5  
TOMATEN-MASCARPONE-SAUCE / BÄRLAUCHPESTO / RUCOLA / BURRATA  
MIT / OHNE GARNELEN  
SPAGHETTINI / TOMATO-MASCARPONE SAUCE / WILD GARLIC / ROCKET SALAD / BURRATA  
WITH / WITHOUT PRAWNS

# FISCHGERICHTE

## FISH

FORELLE MÜLLERIN / PETERSILIENKARTOFFELN 19,0  
LOCALLY RAISED PAN-FRIED TROUT / PARSLEY POTATOES

SEESAIBLING 24,5  
VELOUTÉ / PAPRIKA-KRAUT / KARTOFFELPÜREE  
ARCTIC CHAR / VELOUTÉ / SWEET PEPPER-CABBAGE / MASHED POTATOES

GEGRILLTE GARNELEN 24,0  
GEBACKENER SUSHI-REIS / WILDER BROKKOLI / KRUSTENTIER-SCHAUM  
GRILLED PRAWNS / FRIED SUSHI-RICE / WILD BROCCOLI / CRUSTACEAN FOAM



## DESSERTS

„ERDBEER-MASCARPONE TÖRTCHEN“ 10,5  
BISQUIT / ERDBEERSORBET / MASCARPONE CREME / BASILIKUM /  
BAISER / WEISSE SCHOKOLADE  
“STRAWBERRY MASCARPONE TARTLET”  
BISCUIT / STRAWBERRY SORBET / MASCARPONE CREAM / BASIL /  
MERINGUE / WHITE CHOCOLATE

„GEEISTER LATTE MACCHIATO“ 9,0  
VANILLE PANNA COTTA / HIMBEERE / EISKAFFEE /  
MOKKASCHAUM / KAFFEE GEL / CANTUCCINI  
“ICED LATTE MACCHIATO”  
VANILLA PANNA COTTA / RASPBERRY / ICED COFFEE /  
MOCCA FROTH / COFFEE GEL / CANTUCCINI

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN / ZWETSCHKENRÖSTER  
(BIS ZU 20 MINUTEN WARTEZEIT)  
HOMEMADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) / PLUM COMPOTE  
(UP TO 20 MINUTES WAITING TIME)  
GROÙE PORTION / LARGE PORTION 11,9  
KLEINE PORTION / SMALL PORTION 8,5

TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN  
AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI / HAUSBROT / BAUERNBUTTER 11,5  
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 / 27,0  
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 20,0  
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 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 UND GANZ BESONDERS,  
DASS WIR ZERTIFIZIERTER **BETRIEB DER AMA GENUSS REGION** SIND.

**NATÜRLICH – SCHMACKHAFT – BODENSTÄNDIG –  
EINFACH – ORIGINELL – AUTHENTISCH**

**HUHN, RIND UND  
SCHWEIN**

**AUS ÖSTERREICH, METZGEREI ARMIN KLOCKER  
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  
ALPBACH, FREILANDHALTUNG FAM. BLETZACHER**

**SAISONALES  
GEMÜSE**

**GENUSSREGION NORDTIROLER GEMÜSE**

**HEUMILCHKÄSE**

**TIROL MILCH & KÄSEREI REITH IM ALPBACHTAL  
ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL- MAYERHOFEN**

**FORELLEN**

**FORELLENZUCHT ZILLERTAL**