

... 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 3,8

ZILLERTAL BLACK BEER

„TIROLER WIRTSHAUS“ BIER – IMPERIAL HELL 3,8

TYROLEAN LIGHT BEER – IMPERIAL HELL



RINDSTARTAR MIT GETOASTETEM W EIßBROT UND SALATBOUQUET BEEF TARTAR WITH TOAST AND SALAD BOUQUET	14,9
ROSA GEBRATENE RINDERBRUST AUF M ISUSUD, CHILI-GURKE, SESAMCRACKER UND SOJASPROSSEN MEDIUM ROASTED BEEF BREAST WITH MISU SUD, CHILI CUCUMBER, SESAME CRACKER AND BEAN SPROUTS	8,9
CARPACCIO VOM BUTTERNUSSKÜRBIS MIT GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST UND KANDIERTEN W ALNÜSSEN BUTTERNUT PUMPKIN CARPACCIO WITH SMOKED GOOSE BREAST AND CANDIED WALNUTS <ul style="list-style-type: none">- <i>WAHLWEISE GERNE AUCH VEGETARISCH MIT BURRATA MÖGLICH</i>- <i>VEGETARIAN WITH BURRATA</i>	8,9
GEMISCHTER SALATELLER (GROß ODER KLEIN) MIT DRESSING NACH ART DES HAUSES MIXED SALAD (SMALL OR LARGE PORTION) WITH HOMEMADE DRESSING	5,4 / 8,5

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS



GRAUKASSUPPE MIT CROUTONS

"GRAUKAS" SOUP WITH CROUTONS

5,4

KLARE RINDSSUPPE MIT FRITTATEN

BEEF CONSOMMÉ WITH SLICED HERB PANCAKE

4,9

FISCHGERICHTE

FISH



FORELLE MÜLLERIN MIT PETERSILIENKARTOFFELN

LOCALLY RAISED TROUT PAN FRIED WITH PARSLEY POTATOES

17,0

GEGRILLTE GARNELEN AUF KÜRBISCREME MIT WILDEM BROKKOLI UND TOMATEN-KRUSTENTIERFOND

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

18,5

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	13,9
KALBSTAFELSPITZ MIT KRENSAUCE, SPINAT UND RÖSTKARTOFFEL BOILED RUMP OF VEAL WITH HORSERADISH – SAUCE, SPINACH AND FRIED POTATOES	16,9
KALBSRIPPERL MIT OFENKARTOFFEL UND SAUERRAHMDIP VEAL RIBS WITH BAKED POTATO AND SOUR CREAM DIP	23,0
ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET AUF HOKKAIDOKÜRBIS CREME UND DÖRRPFLAUMENJUS MEDIUM ROASTED PORK FILET ON HOKKAIDO PUMPKIN CREAM AND DRIED PLUM JUS	16,5

RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND PREISELBEEREN 18,0

RAGOUT FROM LOCAL VENISON WITH CURD CHEESE - BREAD DUMPLING AND CRANBERRY SAUCE

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN AN GEWÜRZJUS, BLAUKRAUT UND PAUNZEN 21,9

MEDIUM ROASTED DEER BACK WITH HERBAL JUS, RED CABBAGE AND „PAUNZEN“ [BAKED POTATO BATTER]

RINDSFILET MIT PFEFFERRAHMSAUCE, SPECKBOHNEN UND PAUNZEN 29,0

BEEF FILLET WITH BEANS WITH PEPPER CREAM SAUCE, BACON AND „PAUNZEN“ [BAKED POTATO BATTER]

VEGETARISCHE GERICHTE



SPAGHETTINI MIT JUNGLAUCH, BABYSPINAT UND TOMATEN-KOKOS-SAUCE MIT / OHNE GARNELEN 16,5 / 8,5

SPAGHETTINI WITH SPRING ONION, BABY SPINACH AND TOMATO-COCOS-SAUCE WITH / WITHOUT PRAWN

OFENKARTOFFEL MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND SAUERRAHM-DIP 9,5

BAKED POTATO WITH GRILLED VEGETABLES AND SOUR CREAM DIP

JEDEN MITTWOCH (ABENDS)

EVERY WEDNESDAY (EVENING)

GEMÜSECURRY MIT REIS - MIT / OHNE HUHN

VEGETABLE CURRY WITH RICE - WITH/WITHOUT CHICKEN

11,5 / 8,5

JEDEN FREITAG (ABENDS)

EVERY FRIDAY (EVENING)

PULLED PORK BURGER

BURGER MIT ZARTEM SCHWEINEFLEISCH [GEZUPFTES FLEISCH] / WEIBKOHLSALAT MIT MAYONNAISE /

GESCHMORTE ZWIEBEL / KARTOFFELSPALTEN

PULLED PORK BURGER / COLESLAW / BRAISED ONIONS / POTATO WEDGES

9,5

JEDEN SONNTAG

EVERY SUNDAY

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN MIT SEMMELKNÖDEL UND SPECKKRAUTSALAT

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

15,5



TOPFENKNÖDEL MIT MARILLENRÖSTER UND TONKABOHNENEIS CURD CHEESE DUMPLINGS WITH APRICOT AND TONKA BEAN ICE CREAM	6,9
LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE MIT APFEL UND KIRSCHSORBET GINGERBREAD CRÈME BRULEE WITH APPLE AND CHERRY SORBET	7,9
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER HOME MADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) WITH PLUM COMPOTE	
GROÙE PORTION / LARGE PORTION	10,8
KLEINE PORTION / SMALL PORTION	7,9
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	10,5

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

