



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

TARTAR VOM WEISSEN UND GRÜNEN SPARGEL / ZITRONENKONFIT / GEBACKENES EI / BÄRLAUCH-BRIOCHE WHITE AND GREEN ASPARAGUS TARTARE / LEMON CONFIT / FRIED EGG / WILD GARLIC BRIOCHE	10,5
„BEEF TATAKI“ / GEBRATENES CARPACCIO VOM RINDERFILET / JUNGSWIEBEL / SOJA / TROPEA-ZWIEBEL „BEEF TATAKI“ / FILLET OF BEEF CARPACCIO / SPRING ONION / SOY / TROPEA ONION	11,9
„BACON-LETTUCE UND TOMATO“ EISBERGSALAT / GERÖSTETE KNOBLAUCH-MAYONNAISE / SPECK-ZWIEBEL-DRESSING / GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN „BACON-LETTUCE AND TOMATO“ LETTUCE / ROASTED GARLIC-MAYONNAISE / BACON-ONION-DRESSING / DRIED CHERRY TOMATOES	10,9
GEMISCHTER SALATTELLER (GROSS ODER KLEIN) / DRESSING NACH ART DES HAUSES MIXED SALAD (SMALL OR LARGE) / HOUSE DRESSING	6,5 / 9,5

HAUSGEMACHTE SUPPEN HOMEMADE SOUPS

SPARGELCREMESUPPE / BROTCROUTONS CREAM OF ASPARAGUS SOUP / BREAD CROUTONS	6,2
KLARE RINDSSUPPE / FRITTATEN BEEF CONSOMMÉ / SLICED HERB PANCAKE	5,6

TRADITIONELLE WIRTSCHAUSGERICHTE

TRADITIONAL MEALS

ROSTBRATEN / ROTWEINSAUCE / SPECK-BOHNEN / RÖSTKARTOFFEL ROAST BEEF / RED WINE SAUCE / BEANS WITH BACON / ROASTED POTATOES	26,9
ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET / EMMER-RISOTTO / BABYSPINAT / PFEFFERRAHMSAUCE MEDIUM ROASTED PORK TENDERLOIN / EMMER RISOTTO / SPINACH / CREAMY PEPPER SAUCE	17,5
KALBSTAFELSPITZ / KRENSAUCE / SPINAT / RÖSTKARTOFFEL BOILED RUMP OF VEAL / HORSERADISH – SAUCE / SPINACH / ROASTED POTATOES	19,5
HÜHNERBRUST / RÖSTI / SPINAT / BRATKARTOFFELSCHAUM / KAROTTE CHICKEN BREAST / FRIED POTATOES / SPINACH / ROASTED POTATO FOAM / CARROT	17,5
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN / KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES / PREISELBEEREN "WIENER SCHNITZEL" FROM PORK / POTATO SALAD OR FRENCH FRIES / CRANBERRY SAUCE	15,8
„POST“ CORDON BLEU GEFÜLLT MIT HÜTTENKÄSE / SPECK / ZWIEBEL / KRÄUTER DAZU KARTOFFEL-VOGERLSALAT CORDON BLEU FILLED WITH COTTAGE CHEESE / BACON / ONIONS / HERBS AND POTATO SALAD WITH LAMB'S LETTUCE	18,5
GESCHMORTE RINDSBACKEN / KARTOFFELPÜREE / KAROTTEN / ROTWEINSAUCE BRAISED BEEF CHEEKS / MASHED POTATOES / CARROTS / RED WINE SAUCE	19,0

JEDEN DIENSTAG

EVERY TUESDAY

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

JEDEN FREITAG

EVERY FRIDAY

PULLED PORK BURGER
BURGER MIT ZARTEM SCHWEINEFLEICH [GEZUPFTES FLEISCH] / 12,5
WEISSKOHL SALAT MIT MAYONNAISE / GESCHMORTE ZWIEBEL / WEDGES
PULLED PORK BURGER / COLESLAW / BRAISED ONIONS / POTATO WEDGES

JEDEN SONNTAG

EVERY SUNDAY

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

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN

GESCHMORTES VOM FENCHEL, KAROTTE, KARTOFFEL UND TOMATE / BABYSPINAT / FETA-CREME BRAISED FENNEL, CARROT, POTATO AND TOMATO / SPINACH / FETA-CREAM	10,5
SPARGEL / BOZNER SAUCE / KARTOFFELN MIT / OHNE SCHINKEN ASPARAGUS / "BOZNER SAUCE" / BOILED POTATOES WITH / WITHOUT HAM	19,0 / 17,0
SPAGHETTINI / GRÜNER SPARGEL / BASILIKUM / TOMATEN MIT / OHNE GARNELEN SPAGHETTINI / GREEN ASPARAGUS / BASIL / TOMATOES WITH / WITHOUT PRAWNS	19,0 / 12,5

FISCHGERICHTE

FISH

FORELLE MÜLLERIN / PETERSILIENKARTOFFELN LOCALLY RAISED TROUT PAN FRIED / PARSLEY POTATOES	19,0
SEESAIBLING / WEISSER SPARGEL / BÄRLAUCH-PÜREE / TOMATEN-KRUSTENTIERFOND ARCTIC CHAR / WHITE ASPARAGUS / WILD GARLIC PUREE / TOMATO-SHELLFISH STOCK	24,0
GEGRILLTER OKTOPUS / KAROTTENHUMUS / AUBERGINE / CURRY-SUD GRILLED OCTOPUS / CARROT HUMUS / AUBERGINE / CURRY BREW	19,5

DESSERTS

BANANENSPLIT 2.0 KARAMELISIERTE BANANE / BAISER / CHIPS / SCHOKOLADE / VANILLEEIS / SCHAUM BANANA SPLIT 2.0 CARAMELIZED BANANA / MERINGUE / CHIPS / CHOCOLATE / VANILLA ICE CREAM / FROTH	7,9
SPARGEL-CRÈME BRULEE / ZWEIERLEI VON DER ERDBEERE / BASILIKUMSORBET ASPARAGUS CRÈME BRULEE / STRAWBERRY SERVED TWO WAYS / BASIL SORBET	8,5
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN / ZWETSCHKENRÖSTER (BIS ZU 20 MINUTEN WARTEZEIT) HOMEMADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) / PLUM COMPOTE (UP TO 20 MINUTES WAITING TIME) GROÙE PORTION / LARGE PORTION KLEINE PORTION / SMALL PORTION	11,9 8,5
TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI / HAUSBROT / BAUERNBUTTER PLATE OF LOCAL CHEESES FROM THE ALPBACHTAL HAY MILK DAIRY / HOMEMADE BREAD / BUTTER	11,5



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.

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

**RIND UND
SCHWEIN**

**AUS ÖSTERREICH, METZGEREI ARMIN KLOCKER UND
RIEDHART**

**MILCH &
MILCHPRODUKTE**

AUS ÖSTERREICH, KÄSEREI REITH I. A.

EIER

FREILANDHALTUNG FAM. SCHWARZENAUER, REITH I. A.

**GEMÜSE JE NACH
SAISON**

GENUSSREGION NORDTIROLER GEMÜSE

HEUMILCHKÄSE

**TIROL MILCH, KÄSEREI REITH I. A.,
ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL- MAYERHOFEN**

FORELLEN

FORELLENZUCHT ZILLERTAL