

# ... 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)

Unsere Getränkeempfehlung:

*Our drinks:*

Preisel-Peter

Prosecco, Wildpreiselbeersirup, Soda / *Prosecco, wild-cranberry-syrup, soda* 0,2l € 4,30

Und nach dem Essen / *And after your meal:*

Hämmerle Edelbrand von der Kirsche / *Premium cherry shnaps* 2 cl € 4,50



# HERBST MENÜ

---



## **Wildconsommé mit Rehravioli und Portwein verfeinert**

Game consommé with port wine refined deer ravioli

€ 6,90



## **Hirschrücken an Rotweinsauce mit Schupfnudeln und Sprossenkohl**

Loin of venison in red wine sauce with potato dumplings and Brussels sprouts

€ 29,90



## **Schokoladensoufflé auf Sauerkirschenragout**

Chocolate soufflé with sour cherry ragout

€ 6,50

**3 – Gänge Menü/ *three-course menu* € 35,50**

## VORSPEISEN

### STARTERS

- GEDECK MIT JOURGEBÄCK, BUTTER, GRAMMEL SCHMALZ UND AUFSTRICH** € 3,50  
BREAD ROLLS WITH BUTTER, HOMEMADE „GRAMMEL SCHMALZ“ AND SPREAD
- CARPACCIO VOM HEIMISCHEN HIRSCH IN WALNUSS-BALSAMICO-MARINADE** € 14,90  
MIT GEHOBELEM PARMESAN, SALATBOUQUET UND KNUSPRIGEM BAGUETTE  
CARPACCIO OF LOCAL DEER ON HAZELNUT BALSAMIC MARINADE,  
SERVED WITH FRESH PARMESAN CHEESE, SALAD BOUQUET AND BAGUETTE

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

### HOMEMADE SOUPS

- KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT HAUSGEMACHTEN KRÄUTERFRITTATEN** € 4,90  
BEEF CONSOMMÉ WITH SLICED HERB PANCAKE
- KÜRBISCREMESUPPE MIT KERNÖLSTANGERL** € 5,90  
CREAMY PUMPKIN SOUP WITH SEED OIL BREADSTICK

## SALATE

### SALADS

- GEMISCHTER SALATTELLER MIT DRESSING NACH ART DES HAUSES** € 4,90  
MIXED SALAD WITH HOMEMADE DRESSING
- BUNTE BLATTSALATE MIT ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL GEBRATEN** € 13,90  
MIXED SALAD WITH BACON WRAPPED GOAT CHEESE

## HAUPTGERICHTE

### MAIN DISHES

<b>RAGOUT VON HEIMISCHEN HIRSCH</b> SERVIERT MIT APFELROTKRAUT UND SPÄTZLE RAGOUT FROM LOCAL DEER WITH RED APPLE CABBAGE AND SMALL FLOUR DUMPLINGS	€ 19,90
<b>ZARTER TAFELSPITZ VOM HEIMISCHEN RIND</b> MIT WURZELGEMÜSE - IN DER SUPPE SERVIERT - DAZU RÖSTKARTOFFELN UND STEIRISCHER KREN TENDER RUMP OF LOCAL BEEF WITH ROOT VEGETABLES SERVED IN SOUP WITH FRIED POTATOES AND HORSERADISH	€ 18,50
<b>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER VOM KALB AUS DER PFANNE</b> DAZU KARTOFFELSALAT ODER POMMES FRITES UND PREISELBEEREN "WIENER SCHNITZEL" FROM PORK OR VEAL WITH POTATO SALAD OR FRENCH FRIES AND CRANBERRY SAUCE	€ 13,50 / 19,50
<b>DREIERLEI VOM WILD AN STEINPILZRISOTTO</b> MIT WACHOLDERSAUCE THREE KINDS OF GAME (DEER, VENISON AND WILD BOAR) ON PORCINI RISOTTO AND JUNIPER SAUCE	€ 22,50
<b>KLEINES FILET VOM HEIMISCHEN RIND</b> AN PFEFFERRAHMSAUCE MIT SPECKBOHNEN UND KROKETTEN SMALL BEEF STEAK WITH CREAMY PEPPER SAUCE, BACON BEANS AND CROQUETTES	€ 24,90
<b>FETTUCCINE IN KÜRBISPESTO</b> MIT COCKTAILTOMATEN UND SCHAFSKÄSE FETTUCCINE IN PUMPKIN PESTO WITH COCKTAIL TOMATOES AND SHEEP'S MILK CHEESE	€ 14,90

## TIROLER SPEZIALITÄTEN

TYROLEAN SPECIALITIES

**ALPBACHER KÄSESPÄTZLE** MIT RÖSTZWIEBELN, DAZU GEMISCHTER SALAT € 9,50  
„KÄSESPÄTZLE“ (SMALL FLOUR DUMPLINGS WITH CHEESE) WITH FRIED ONIONS AND A SMALL MIXED SALAD

**„TIROLER GRÖSTL“** MIT SPIEGELEI UND KRAUTSALAT € 9,50  
“TIROLER GRÖSTL”: FRIED POTATOES, SLICED MEAT WITH FRIED EGG AND A CABBAGE SALAD

## FISCHGERICHTE

FISH

**FANGFRISCHE BACHFORELLE MÜLLERIN AUS DER FISCHZUCHT SCHLEGEIS / ZILLERTAL** € 18,50  
SERVIERT MIT KARTOFFELN IN FRISCHER PETERSILIE GESCHWENKT UND BLATTSALATEN DER SAISON  
LOCALLY RAISED FRIED TROUT, SERVED WITH PARSLEY POTATOES AND LEAF SALAD

## JEDEN SONNTAG

EVERY SUNDAY

**OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN** € 14,50  
MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDELN UND SPECKKRAUTSALAT  
OVEN FRESH ROAST PORK WITH HOMEMADE BREAD DUMPLINGS AND BACON CABBAGE SALAD

## DESSERTS

### DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> FEIN GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLEEIS CREAM BRÛLÉE WITH FRESH FRUITS AND VANILLA ICE CREAM	€ 6,50
<b>DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE;</b> PARFAIT, MOUSSE UND BROWNIE THREE KINDS OF CHOCOLATE; PARFAIT, MOUSSE AND BROWNIE	€ 6,90
<b>HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN IM PFANDL</b> SERVIERT MIT ZWETSCHKENRÖSTER HOME MADE „KAISERSCHMARRN“ (SPECIAL PANCAKE) SERVED IN A PAN WITH PLUM COMPOTE	
GROÙE PORTION / LARGE PORTION	€ 8,50
KLEINE PORTION / SMALL PORTION	€ 6,90
<b>TELLER MIT HEIMISCHEN KÄSESORTEN</b> AUS DER ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSEREI DAZU SELBSTGEBACKENES BROT UND BAUERNBUTTER PLATE OF LOCAL CHEESE FROM THE ALPBACHTAL HAY MILK DAIRY WITH HOMEMADE BREAD	€ 6,80
<b>ZWETSCHKENKNÖDEL</b> IN BUTTERBRÖSEL GESCHWENKT UND WAHLNUSSEIS PLUM DUMPLING WITH BUTTER CRUMBS AND WALNUT ICE CREAM	€ 5,50

LIEBER GAST,

IHRE GESUNDHEIT IST UNS WICHTIG!

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. FREILANDHALTUNG FAM. SCHWARZENAUER, REITH I. A.
EIER	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