

LIEBER GAST!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurde die „Post“ mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind und Schwein

Fleisch aus Österreich
über Fleischerei Handl, Pians
a la carte, Haiming



Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit dem AMA Gütesiegel (Vorarlberg Milch)

Käse

aus dem Lechtal,
„Käseladen“ Bad Tölz

Eier

aus österreichischer Freilandhaltung



Erdäpfel und Gemüse

aus heimischer Landwirtschaft
über Fruchtextpress Grabher, Frastanz und
Hartmann, Ludesch (Sommer)

Heimische Fische aus dem Zugertal

(Waller, Saibling, Forellen, Stör, Huchen)
Fischzucht Mittermayr, Lech

SPEISEANGEBOT

Beef Tatar mit „mixed pickles“, dazu hausgemachtes Zwiebelbrot, Senf-Emulsion und Mousse von der Ölrauke / A,C,D,G,M,O	€ 30,00
Büffelmozzarella mit Rispentomaten, auf Rucola mit Basilikumpesto und altem Balsamico / C,D,L,M	€ 18,00
Sülzchen vom heimischen Stier-Tafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette, Kren-Espuma und Vogerlsalat / A,C,G,L,O,M	€ 18,00
Haus-gebeizter Almsaibling mit feiner Safrancreme, Pumpernickellasagne und Frisée / A,C,D,G,M	€ 26,00
Gemischte Jausenplatte „Marend“ / A,C,G,L,M,O	€ 16,00
Gemischtes Käsebrett serviert mit Senf und Chutney / O,A,C,G,L,M	€ 16,00
Wurst – Käsesalat mit Essiggurken und Zwiebeln / G,M,O	€ 14,00

SPEISEANGEBOT

Crèmesuppe vom Steinpilz serviert mit Bauernbrot und Grammelschmalz / A,G,L,C	€ 14,00
Rindsuppe mit Schnittlauch und Frittaten oder Grießnockerl / A,C,G,L,M	€ 12,00
Lecher Gerstlsuppe mit Bündnerstreifen / A,G,L,M	€ 12,00
Erdäpfel - Gurkensalat mit Hühnerbruststreifen, gebratenen oder gebackenen im Kürbiskernmantel / A,C,G,L,M	€ 20,00
Gebratene Riesengarnelen serviert auf „Babyleaf“ Salat mariniert mit Joghurt-Kräuter dressing / A,E,G,H,L,M	€ 26,00
Großer gemischter Salat / C,E,H,L,M	€ 8,00
Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese Sauce / A,L,M	€ 16,00
Club Sandwich mit Pommes frites/ A,C,E,G,H,L,M,O	€ 24,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat / A,C,E,G,H,L,M	€ 18,00

SPEISEANGEBOT

Hausgemachte Hummertagliatelle mit Junglauch, getrockneten Tomaten und knackigen Sprossen / A,B,C,F,G,L,M,N,	€ 34,00
Gebratene Mittermayr Goldforellenfilets mit cremigem Rote-Rübe-Risotto, glacierten Zuckerschoten und Wasabischaum / A,D,G,L,O	€ 30,00
Wildragout mit Preiselbeer-Crème-fraiche, Röschengemüse dazu Briochesoufflé / A,C,G,L,M,	€ 32,00
Rosa gebratene Beiriedschnitte, dazu Knoblauchbrot mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan / A,C,G,H,L,	€ 36,00
In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienerdäpfel / A,C,G,O	€ 34,00
Klassischer Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat, Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce / A,C,G,L,M,O	€ 32,00
Gekochte Steinbockwurst mit Rösterdäpfeln und Sauerkraut / O	€ 22,00
Wagyu Burger mit Avocado und Pommes frites / A,C,F,G,L,M,	€ 30,00

AUS UNSERER PATISSERIE

Mousse au Chocolat mit marinierten Waldbeeren und Joghurtsponge / A,C,H,G	€ 12,00
Crème brûlée mit Kirscheis und Pistazienbiskuit / A,C,G,H	€ 12,00
Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade dazu Milchrahmeis / A,C,H,G	€ 8,00
Kaiserschmarrn serviert mit Apfelmus oder Zwetschkenröster / A,C,G,O	€ 22,00
Apfelstrudel, Marillenstrudel, oder Topfenstrudel / A,C,G,H	je € 5,50
Sachertorte oder Tagestorte / A,C,G,H,O	je € 5,00
Lechtaler Nusstorte / A,C,G,H	€ 5,00
Vanillesauce / C,G	€ 2,50
Schlagobers / G	€ 2,00

EISSPEZIALITÄTEN

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 10,00
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Hippen / A,C,E,F,G,H	
Wiener Eiskaffee, klassisch oder gerührt	€ 9,00
Vanilleeis, kalter Kaffee, Hippen / A,C,E,F,G,H	
Coupe Dänemark	€ 10,00
3 Kugeln Vanilleeis, heiße Schokosauce, Hippen / A,C,E,F,G,H	
Bananensplit	€ 11,00
3 Kugeln Vanilleeis, Banane, Schokosauce, Hippen / A,C,E,F,G,H	
Post Schlemmerbecher	€ 12,00
Nektarineneis-, Himbeereis, Cassissorbet, Ländle Joghurt, eingelegte Waldbeeren, Honigwabe / A,C,E,F,G,H	
Clowneis	€ 5,50
2 Kugeln Eis nach Wahl, Smarties, serviert im Clownbecher / A,C,E,F,G,H	
Kugel Eis	€ 2,50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Himbeer, Stracciatella, Pistazien, Karamell, Cassissorbet, / A,C,E,F,G,H	

MILCHSHAKES

Erdbeere, Schoko oder Vanille Shake	€ 6,00
Je 2 Kugeln Eis mit Milch gemixt / A,C,E,F,G,H	

GETRÄNKE

MINERALWASSER

Römerquelle	0,33 lt	€	4,40
Römerquelle	0,75 lt	€	8,60
Evian	0,33 lt	€	4,60
Evian	0,75 lt	€	9,00
San Pellegrino	0,75 lt	€	9,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Fanta, Sprite	0,20 lt	€	4,40
Coca Cola, Coca Cola Light	0,20 lt	€	4,40
Red Bull	0,25 lt	€	5,00
Almdudler	0,33 lt	€	4,40
Schweppes Tonic	0,20 lt	€	4,40
Schweppes Bitter Lemon	0,20 lt	€	4,40
Schweppes Ginger Ale	0,20 lt	€	4,40
Fever Tree Tonic	0,20 lt	€	6,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	0,20 lt	€	6,00
Fentimans Tonic	0,125 lt	€	4,00
Fentimans Rosen Limonade	0,275 lt	€	6,00
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 lt	€	4,40
Konni's Heumilch	0,20 lt	€	5,00
Schivasser	0,20 lt	€	4,00
	0,40 lt	€	6,00

FRUCHTSÄFTE

Kohl Jonagold Bergapfelsaft, naturtrüb	0,20 lt	€	5,00
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 lt	€	4,60
Johannisbeersaft	0,20 lt	€	4,60
Mangosaft, Pfirsichsaft	0,20 lt	€	4,60
Tomatensaft	0,20 lt	€	4,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 lt	€	6,80

WARMER GETRÄNKE

Nespresso	€	6,00
Verlängerter, Espresso	€	4,60
Cappuccino	€	4,80
Latte Macchiato	€	5,00
Portion Kaffee, Portion Kaffee Hag	€	7,50
Heiße Zitrone	€	6,00
Heiße Schokolade ohne Sahne	€	6,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€€	6,50
Glühwein, rot	€	7,50
Irish Coffee	€	13,00

SCHWARZE TEES

Darjeeling Himalaya	€	7,50
Ein leichter Second Flush mit einer feinen Muskatnote		
Assam Herrentee	€	7,50
Schwerer, vollwürziger Assam mit langem Abgang		
Ceylon Nuwara Eliya	€	7,50
Hochlandtee mit samtig-würzigem Aroma		

AROMATISIERTE SCHWARZE TEES

Earl Grey Royal	€	7,50
Erstklassiger Ceylon Tee mit Bergamotte und Jasminblüten		
Mango Indica	€	7,50
Ceylon Tee mit Sonnenblumenblüten und Krokantstücken		

GRÜNE TEES

Japan Sencha	€	7,50
Ein Klassiker mit dem typischen Sencha Charakter		
China Gunpowder „Temple of Heaven“	€	7,50
Gerollter China-Grüntee, angenehm, sehr fein, leicht bitter		

FRÜCHTETEES

„Gasthof Post“ Früchtemischung	€	7,50
Fruchtige Komposition mit Pfirsich und Marillen Geschmack		
Blutorange	€	7,50
Fruchtig, angenehm mild, saftiger Geschmack von Blutorangen		
Waldbeeren	€	7,50
Schwarze Johannisbeere, Apfel, Hibiskus, Holunderbeere		
Original Kaminfeuer	€	7,50
Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Rooibos, Zimtrinde und Mandel		

KRÄUTERTEES

„Gasthof Post“ Kräutermischung	€	7,50
Ein aromatischer und gesunder Tee für die ganze Familie		
Kamille, Pfefferminze	€	7,50
„Kräuterhexchens Liebster“	€	7,50
Hagebuttenschalen, Zitronengras, Apfelblüten		
Rooibos aus biologischem Anbau	€	7,50
Weich und angenehm im Geschmack		
Eisenkraut, Lindenblüte	€	7,50
Fenchel, Brennnessel	€	7,50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Hauswein Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,25 lt	€	9,00
2016 Sauvignon Blanc Domäne Siegfried Wolf, Gamlitz	0,10 lt	€	8,00
2013 Morillon „Muschelkalk“ Weingut Manfred Tement, Berghausen	0,10 lt	€	8,00

ROTWEIN

Zweigelt Hauswein Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,25 lt	€	9,00
Cuvée Föllikberg (BF / ZW) Weingut Wagentristl, Großhöflein	0,10 lt	€	9,00

BIER

Frastanzer Gold vom Fass	0,20 lt	€	4,00
Frastanzer Gold vom Fass	0,40 lt	€	7,20
Frastanzer Craft Beer (Summer, Hornet, Hopyy, Dark)	0,33 lt	€	7,80
Stiegl Pils vom Fass	0,20 lt	€	4,40
Stiegl Pils vom Fass	0,40 lt	€	8,00
Weihenstephan Hefeweizen	0,33 lt	€	4,80
Weihenstephan Hefeweizen	0,50 lt	€	7,20
Schloss Eggenberg Flasche	0,33 lt	€	4,40
Beck's Blue (alkoholfrei)	0,33 lt	€	4,40
Weihenstephan Weißbier (alkoholfrei)	0,50 lt	€	7,20

PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

Glasweise 0,10 lt

Glas Prosecco	€	7,00
Glas Gobelsburg Brut	€	10,00
Glas Bründlmayer Brut Rosé	€	10,00
Glas Champagner Brut	€	16,00

Sekt

Schloss Gobelsburg Brut	€	67,00
Schloss Gobelsburg Blanc de Blancs	€	74,00
Bründlmayer Rosé	€	67,00

Champagner Brut

Bollinger Brut Spécial	€	109,00
Laurent Perrier Ultra Brut	€	125,00
Moët & Chandon Brut	€	109,00
Pommery Brut Apanage	€	109,00
Roederer Brut	€	109,00
„R“ de Ruinart Brut	€	109,00
Taittinger Brut	€	109,00
Duval Leroy Brut	0,375 lt	€€ 55,00
Duval Leroy Organic Bio		€ 135,00

Champagner Rosé

Laurent Perrier Rosé	€	169,00
Pommery Rosé Apanage	€	130,00
Moët & Chandon Rosé	€	130,00
Krug Rosé	€	361,00
Ruinart Rosé	€	130,00

Ein Angebot an Jahrgangschampagner finden Sie in unserer Weinkarte.

Gerne beraten wir Sie.

COCKTAILS & DRINKS

„Post“ Drinks

Die grüne Post	€ 15,00
Vodka, Creme de Menthe grün, Holundersirup, Sahne	
Alm Fresh	€ 18,00
Gentian-Hämmerle, Vodka, Limettensaft, Holundersirup, Almdudler, Minze	
Flaschen Post	€ 18,00
Cointreau, Vodka, Orangensaft, Zitronensaft, Gin-Sul Tee, Holundersirup	
Avalanche	€ 15,00
Rum, Baileys, Kahlua, Sahne	
„Post“ Bellini (Sekt / Champagner)	€ 15,00/
Pfirsich, Grenadine	19,00

Sekt-Champagner Cocktails

Hemingway	€ 18,00
Rum, Triple Sec, Limettensaft, Sekt	
Kir Royal	€ 18,00
Champagner, Crème de Cassis	

Cocktails

Salty Dog	€ 12,00
Vodka, Grapefruitsaft, Salz	
Monkey Gland	€ 18,00
Gin, Orangensaft, Grenadine, Absinth	
Blue Apple	€ 14,00
Calvados, Apfelsaft, Zitronensaft, Curacao blue Sirup	
Brandy Alexander	€ 13,00
Brandy, Weinbrand, Crème de Cacao brown, Sahne	

Sour/Fizzes/Collins

Pisco Sour	€ 14,00
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura Bitter	
Averna Sour	€ 14,00
Averna, Zitronensaft, Orangensaft	
Morning Glory Fizz	€ 14,00
Scotch, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Soda	
Brandy Collins	€ 14,00
Brandy, Weinbrand, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	

Pick me ups/ Hang over

Bloody Mary	€ 14,00
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	
B&B	€ 14,00
Brandy, Dom Benedictine	

American Shooter

F. Henry	€ 14,00
Amaretto, Baileys, Bourbon,	
Flatliner	€ 14,00
Sambuca, Tequila Blanco, Tabasco	

Frozen Blended Coffees

R.C.B. – Coffee (alkoholfrei)	€ 9,00
Milch, Sahne, dopp. Espresso, Honig, Creme Brulé Sirup	

Fancy & Tropical Drinks

Mojito (Cuba)	€ 16,00
Rum, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda, Angostura	
Caipirinha (Variante)	€ 16,00
Cachaca, Zucker, Limette	
Long Island Iced Tea	€ 18,00
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Orange, Cola	
Moscow Mule & Friends	€ 16,00
Vodka oder Gin, Ginger Beer, Gurke, Läuterzucker, Limette, Minze,	
Scorpion	€ 16,00
Rum, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine	

Non Alcoholic Drinks

Bananarama	€ 9,00
Banane, Bananensirup, Ananassaft, Limette	
No Name	€ 9,00
Monin Bitter, Limette, Zitronenlimonade, Soda	
Good Morning	€ 9,00
Mandelsirup, Rose's Lime Juice, Sahne, Ananassaft	
Bodyguard	€ 9,00
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	

Ihr Drink nicht dabei!? Fragen Sie uns!

SHERRY 5 cl

Cuesta fino	€	9,00
Cuesta Amontillado	€	9,00
Cuesta Pedro Ximenez	€	9,00

VERMOUTH 5 cl

Martini bianco	€	9,00
Noilly Prat	€	9,00
Antica Formula	€	12,00

PORTWEIN 5 cl

Quinta do Noval Tawny	€	12,00
Quinta do Noval Vintage 2009	€	10,00

BITTERS

Campari Orange	€	13,50
Campari Soda oder Cynar Soda	€	9,80
Underberg	€	6,00
Jägermeister	2 cl	€ 4,50
Fernet Branca, Mentha	4 cl	€ 9,00
Ramazotti	4 cl	€ 9,00
Averna	4 cl	€ 9,00
Pernod, Ricard	4 cl	€ 9,00

BRÄNDE AUS ÖSTERREICH 2 cl

Apfel & Apfel Holz

Galehr Jonagold	€	9,00
Kössler Elstar	€€	9,00
Kössler aus dem Eichenfass	€	9,00
Reisetbauer im Eichenfass	€	12,00
Rochelt Gravensteiner	€	16,00

Marille

Holzapfel	€	9,00
Rochelt Wachauer Marille	€	16,00

Williams & Subirer

Freihof Williams	€	6,00
Michelehof Subirer	€	9,00
Rochelt Williams	€	16,00

Weichsel & Kirsch

Gölles Herzkirsch	€	12,00
Rochelt Weichsel	€	16,00

Himbeere

Michelehof	€	12,00
Reisetbauer	€	16,00

BRÄNDE AUS ÖSTERREICH 2 CL

Quitte

Schwärzler	€	9,00
Michelehof	€	12,00
Rochelt	€	16,00

Holunder

Hämmerle	€	9,00
Gölles	€	12,00

Vogelbeere

Michelehof	€	12,00
Hämmerle	€	9,00
Rochelt Wilde Vogelbeere	€	16,00

Schwarze Johannisbeere

Pfau	€	9,00
Michelehof	€	12,00

Brombeere

Zauser Waldbrombeere	€	12,00
Michelehof	€	14,00

Zwetschke

Michelehof	€	9,00
Reisetbauer	€	14,00

GIN 4 CL

Gordon's Gin	€	9,00
Bombay Sapphire, Tanqueray Gin	€	12,00
Hendrick's	€	14,00
Plymouth Gin	€	14,00
Monkey 47	€	14,00
Le Gin	€	14,00
Gin Sul	€	16,00

VODKA 4 CL

Vodka Absolut	€	9,00
Vodka Moskovskaya	€	12,00
Vodka Belvedere	€	14,00
Vodka Grey Goose	€	16,00

RUM 4 CL

Myer's	€	9,00
Bacardi Carta Blanca	€	9,00
Havanna Club 3 Años	€	9,00
Havana 7 Jahre	€	12,00
Ron Zacapa 23 years	€	16,00
Diplomatico	€	16,00

MARC UND GRAPPA 4 CL

Marc de Bourgogne, de Champagne	€	12,00
Grappa Angelo Gaja	€	16,00
Grappa Sassicaia, Ornellaia	€	16,00
Grappa Jacopo Poli Torcolato	€	16,00
Grappa Jacopo Poli Moscato	€	16,00

CALVADOS UND ARMAGNAC 4 CL

Calvados Pere Magloire	€	10,00
Calvados Michel Huard, Hors d'Age	€	16,00
Armagnac Goudoulin 1980	€	22,00

TEQUILA 4 CL

Olmecca Silver, Gold	€	9,00
----------------------	---	------

COGNAC-BRANDY 4 CL

Milenario Solera	€	9,00
Hine VSOP, Remy VSOP	€	12,00
Martell XO, Remy XO	€	16,00

WHISKY 4 CL

Vorarlberger Whiskey

Micheles Single Malt Brennerei Michelehof, Hard	€	16,00
SCA Single Malt Brennerei Keckeis, Rankweil	€	16,00

Scotch Blended

Ballantines 6 Years	€	9,00
Famous Old Grouse 6 Years	€	9,00
Johnny Walker Red Label 6 Years	€	9,00
J & B Rare	€	9,00
Johnny Walker Black Label 12 Years	€	12,00
Ballantines 12 Years	€	12,00
Dimple 12 Years	€	12,00
Chivas Regal 12 Years	€	12,00

Scotch Single Malt

Glenkinchie 10 years Lowlands	€	12,00
Talisker 10 years Isle of Skye	€	12,00
Glenmorangie 10 years	€	12,00
Old Pulteney 12 years Highland	€	14,00
Highland Park 12 years Highland	€	14,00
Macallan 12 years Speyside	€	14,00
Cragganmore 12 years Speyside	€	14,00
Oban 14 years Highland	€	16,00
Dalwhinnie 15 years Highland	€	16,00
Lagavulin 16 years Isle of Islay	€	18,00
Cardhu 12 years Highland	€	18,00
Laphroaig 25 Years	€	27,00

Irish Whiskey

Connemara Single Malt	€	12,00
Bushmills 10 Jahre	€	12,00

Bourbon Whiskey

Four Roses	€	9,00
Jim Beam	€	12,00
Wild Turkey	€	12,00
Maker's Mark	€	14,00
Woodford Reserve	€	16,00

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	€	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	14,00

Canadian Whiskey

Canadian Club	€	9,00
Seagram's Crown Royal	€	12,00

ALLERGIEN / BUCHSTABENCODE

A Gluten

Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Hybridstämme - alle Erzeugnisse daraus (Mehl und Teigwaren).

B Krustentiere

Krebs, Hummer, Garnele, Languste....

C Ei

Speisen die Eier enthalten (Torten, Kuchen, Cremes, Laibchen, Mayonnaise, Saucen....).

D Fisch

Versteckte Fischquellen können etwa in asiatische Saucen, Steak- oder Worcestersaucen sein.

E Erdnüsse

Schokolade, Aufstriche, viele Süßspeisen, Kekse, Erdnussbutter und Gerichte die mit Erdnussöl zubereitet wurden.

F Soja

Tofu, Sojasauce, Sojamilch, Backwaren, Margarine, Schokolade...

G Milch, Laktose

Milchprotein kann sich in Kuchen und Torten, Backmischungen, Paniermehlen, Eis, Kartoffelpüree, Ketchup, Senf, Mayonnaisen sowie Fertigprodukten und Saucen verstecken...

ALLERGIEN / BUCHSTABENCODE

H Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse.

L Sellerie

Suppen, Saucen und Gewürzmischungen ...

M Senf

Curry, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Gewürzgurken und Mayonnaise

N Sesam

Brot, Humus, Aufstrich, Knabbergebäck, Kräcker, Chips oder Brezel

O Sulfite

Schwefeldioxid ist ein natürliches Gas, Sulfite die Salze der schwefeligen Säure-sie werden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um Hefe, Pilzen und Bakterien vorzubeugen. Zudem verhindern sie unerwünschte Braunfärbungen. Trockenfrüchte inklusive Nüsse mit Schale, getrocknete Tomaten, Trockenfisch und Wein...

P Lupinen

Lupinen sind als Gartenblumen bekannt Mehl, Tofu oder Kaffeersatz...

R Weichtiere

Zu den Weichtieren zählen etwa Schnecken, sämtliche Muscheln, Tintenfische sowie Seeigel.