



## *Mit Liebe gemacht*

**Bei jedem Glas „Schloss Gobelsburg“ spürt man die Passion und Liebe, die hinter der Herstellung dieser außergewöhnlichen Weine steckt. Besuchen Sie unseren FeinPostLaden und erkunden Sie unser Wein- und Delikatessenangebot.**

**Nehmen Sie ein Stück des „Post Herzens“ mit zu sich nach Hause.**

## LIEBE GÄSTE!

Schon immer war der Gasthof „Post“ ein wichtiger Ort des Ankommens und des Erholens. Dieses Gefühl des Ankommens möchten wir auch heute unseren Gästen bieten, im Hotel ebenso wie hier im Restaurant.

Unser Küchenteam kreiert wahre Wohlfühl-Gerichte für Sie. Traditionelle Rezepte der österreichischen Küche stehen im Mittelpunkt, wenn gleich verfeinert und leichter als in früheren Zeiten.

Wenn Sie nach einem Besuch in unserem Restaurant diese Wohligkeit empfinden, die sich wie „Heimkommen“ anfühlt, dann haben wir alles richtiggemacht.

## DEAR GUESTS!

The Gasthof Post has always been an important place of arriving and recovering. We want to continue to offer our guests this feeling of arriving, in the hotel and here at the restaurant.

Our kitchen team creates true feel-good dishes for you. Traditional recipes from Austrian cuisine take centre stage, albeit in a more sophisticated and lighter manner than in the past.

If after the visit to our restaurant you have a sensation of wellbeing, which feels like “coming home”, we have done everything right.



*Sandra & Florian Moosbrugger*

## **ANGEBOT WEINE GLASWEISE / WINE BY THE GLASS**

### **SCHAUMWEINE / SPARKLING WINES**

	BLANC DE BLANC   EXTRA BRUT CV 1750 Domaine Valentin Leflaive, Champagne	0,1 l	18,--
	BRUT ROSÉ   GRAND CRU Domaine Valentin Leflaive, Champagne	0,1 l	20,--
	BRUT RESERVE Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	10,--
	BRUT ROSÉ Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	12,--

### **WEISSWEINE / WHITE WINES**

2020	Ried GRUB   Kamptal <sup>DAC</sup> Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	12,--
2021	Ried STEINBACH   Südsteiermark <sup>DAC</sup> Sauvignon Blanc Domaine Wolf, Gamlitz	0,125 l	12,--
2018	Ried NEUSATZ   Leithaberg <sup>DAC</sup> Chardonnay Weingut Kollwenz, Großhöflein	0,125 l	15,--
2019	Ried ACHLEITEN   Wachau Riesling „Smaragd“ Weingut Karl Stierschneider, Kartäuserhof, Weiskirchen	0,125 l	14,--
2020	CHABLIS 1 <sup>er</sup> Cru „Cote De Lechet“ Domaine Defaix	0,125 l	15,--

### **ROSEWEIN / ROSE WINES**

2021	CISTERCIEN   Rosé Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	10,--
------	--	---------	-------

### **ROTWEINE / RED WINES**

2017	ST. LAURENT   „Reserve“ Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	12,--
2018	Cuveé Steinzeiler / BF / ZW / CS Weingut Kollwenz, Großhöflein	0,125 l	19,--
2015	Château de FERRAND   Grand Cru Classé Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,125 l	15,--
2018	DOMINIO DE PINGUS   "PSI" Ribera del Duero	0,125 l	14,--
2019	Pinot Noir   Bourgogne Domaine Robert Sirugue	0,125 l	17,--

### **SÜSSWEIN / SWEET WINE**

2015	Grüner Veltliner   Trockenbeerenauslese Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	14,--
------	--	-------	-------



RELAIS &  
CHATEAUX®

WEINGUT SEIT 1171



**SCHLOSS  
GOBELSBURG**

## VORSPEISEN / STARTERS

Beef Tatar | „Mixed Pickles“ | Pommery Senf | Radieschen | knusprigem Bauernbrot

*Beef Tatar | "Mixed Pickles" | Pommery mustard | radish | crusty farmer's bread*

A,C,D,G,M,O | € 36,- | € 29,-

Cremige Buratta | Tomaten | Rucola | Pinienkernen

*Creamy buratta | tomatoes | rocket | pine nuts*

A,C,G,O | € 26,-

„Post's Salatbowl" | Hausdressing

*„Post's salad bowl" | house dressing*

C,E,G,H,L,M | € 12,- | € 8,-

Balik Lachs | Salatherzen | Perlgraupen | eingelegten Pilzen

*Balik salmon | lettuce hearts | pearl barley | pickled mushrooms*

A,D,F,G,L,C | € 28,- | € 22,-

Gemischte Jausenplatte „Marend“

*Plate of mixed ham „Marend“*

A,C,G,L,M,O | € 19,- | € 14,-

Erdäpfel - Vogerlsalat | gebratenen oder gebackenen Hühnerbruststreifen in Kräutermantel

*Potato-lamb's lettuce | chicken breast strips fried or roasted wrapped in herb coat*

A,C,G,L,M,O | € 28,- | € 22,-

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Preiselbeer-Birnen-Chutney

*Mixed cheese platter | fig mustard | cranberry-pear chutney*

A,C,G,L,M,O | € 25,- | € 20,-

## **SUPPEN / SOUPS**

Suppe vom Steinpilz | Beignet | Süßrahm | Brotchips  
*Porcini mushroom soup | beignet | sweet cream | bread chips*  
A,C,G,L,O,F | € 18,- | € 15,-

Tomatensamtsuppe | Sahnehaube | Croûtons  
*Tomato soft soup | topped cream | croûtons*  
A,C,G,L,O | € 16,- | € 13,-

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Frittaten oder Kaspressknödel  
*Beef consommé | chives | sliced pancakes or „Kaspress“ dumplings*  
A,C,G,L | € 16,- | € 13,-

Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib  
*Classic goulash soup | „Lecher Laib“ bread*  
A,C,G,L,M,O | € 18,- | € 15,-

## **FISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE / FISH AND VEGETARIAN DISHES**

Feine Tagliolini | Hummer | getrockneten Tomaten | Jungzwiebeln | Nage  
*Fine tagliolini | lobster | dried tomatoes | spring onion | nage*  
A,B,C,D,F,G,L,O | € 44,- | € 38,-

Romana Salatherzen | Cesar Dressing | Croûtons | Parmesan | gebratene Riesengarnelen  
*Romana lettuce hearts | Cesar dressing | croutons | parmesan | roasted king prawns*  
A,B,C,D,G,L,M,O,H | € 38,- | € 32,-

Seesaibling | Erdäpfel Gnocchi | Wurzelwerk | Beurre blanc | Lauch  
*Sea char | potatoe gnocchi | root vegetables | beurre blanc | leek*  
A,D,G,L,O | € 42,- | € 36,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat  
*Homemade Austrian pasta | fried onions | cabbage salad*  
A,C,G,L,O | € 26,- | € 20,-

## **FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES**

Wildragout | Preiselbeer - Crème fraîche | Gartengemüse | Eierspätzle  
*Venison ragout | cranberry - crème fraîche | garden vegetables | homemade Austrian pasta*  
A,C,G,L,O | € 41,- | € 36,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel  
*Escalope of veal "Vienna style" | parsley potatoes*  
A,C,G,O | € 44,- | € 38,-

Klassischer Wiener Tafelspitz | Rahmspinat | Rösterdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce  
*Boiled beef „Vienna style“ | creamy spinach | roasted potatoes | apple horseradish | chives sauce*  
A,C,G,L,O | € 44,- | € 38,-

Rosa gebratene Entrecôte | grüne Sauce | Lauch | Knoblauchbrot  
*Medium rare roasted entrecote | green sauce | leek | garlic bread*  
A,C,G,L | € 43,- | € 38,-

Gekochte Steinbockwurst aus der eigenen Jagd | Rösterdäpfeln | Sauerkraut  
*Boiled ibex sausage from our own hunt | roasted potatoes | pickled cabbage*  
L,M,O | € 31,-

„Post Burger“ vom Angus Beef | Cheddar | Schmelzzwiebeln | Gewürzsauce | Wedges  
*„Post Burger“ from Angus beef | cheddar | melting onions | sauce with spices | wedges*  
A,C,G,L,O,F,M | € 36,-

Spaghetti | Tomatensauce oder Bolognese Sauce  
*Spaghetti | tomatoe sauce or bolognese sauce*  
A,C,G,L,M | € 26,- | € 20,-

## **FONDUE / FONDUE**

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen ab 2 Personen unser klassisches Fondue zu.  
*Upon „pre order“, we prepare for two or more people our fondue creations*

Kalb | Rind | Huhn  
*calf | beef | chicken*  
€ 60,00 p. Person

Zusätzlich mit Riesengarnelen  
*additionally with king prawns*  
€ 68,00 p. Person

## DESSERT / SWEETS

Mousse au Chocolat | Blutorange | Crème Chantilly

*Chocolate mousse | blood orange | crème chantilly*

A,C,G,H,O | € 17,- | € 14,-

Milchkaramell | Mais | Brombeere | süßem Popcorn

*Milk caramel | corn | blackberry | sweet popcorn*

A,C,G,H,O | € 18,- | € 15,-

Palatschinken gefüllt | Marillenmarmelade | Milchrahmeis

*Filled Austrian pancakes | apricot jam | creamy milk ice*

A,C,G,H,O | € 16,- | € 13,-

Karamellierter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster | Rumrosinen (ca. 20 min. Zubereitungszeit)

*Caramelized "Kaiserschmarrn" | stewed plums | rum sultanas (ca. 20 min. preparation time )*

A,C,G,O | € 38,-

Frischer Apfelstrudel, Marillenstrudel oder Topfenstrudel aus der Patisserie

*Fresh apple, apricot or curd cheese "Strudel" from the patisserie*

A,C,G,H,O | € 10,- | € 8,-

Sachertorte

*Chocolate cake "Sacher" style*

A,C,G,H,O | € 10,- | € 8,-

Lechtaler Nusstorte

*Nut cake "Lechtaler" style*

C,G,H,O | € 9,00

„Post's Tageskuchen“

„Post's Cake of the day“

€ 9,-



## LIEBE GÄSTE! / DEAR GUESTS!

Unser Küchenteam bereitet unsere Gerichte mit Produkten aus der Region und Österreich zu.  
*Our Kitchen team prepare our dishes with products from the region and Austria.*

Rind und Kalb: Fleisch aus Österreich über Fleischerei Handl, Pians  
*Beef and calf: meat from Austria through butchery Handl, Pians*

Milch u. Milchprodukte: aus Österreich (Vorarlberg Milch)  
*Milk and milk products: from Austria (Vorarlberg Milch)*

Käse: aus dem Lechtal  
*Cheese: from Lech valley*

Eier: aus österreichischer Freilandhaltung  
*Eggs: Austrian free-range eggs*

Erdäpfel: aus heimischer Landwirtschaft über Fruchtextpress Grabher, Frastanz  
*Potatoes: out of native farming through „Fruchtextpress Grabher“, Frastanz*

Fisch (Saibling, Forellen, Zander): Fischzucht Mittermayr, Lech  
*Fish (catfish, char, trout, huck): Fish farm Mittermayr, Lech*

## 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, Cremen, Laibchen, Mayonnaise, Saucen, etc.).
- D** **Fisch** Versteckte Fischquellen können etwa asiatische Saucen, Steak- oder Worcestersauce sein.
- E** **Erdnüsse** Schokolade, Aufstriche, viele Süßspeise, Kekse, Erdnussbutter, Gerichte mit Erdnussöl zubereitet.
- F** **Soja** Tofu, Sojasauce, Sojamilch, Backwaren, Margarine, Schokolade.
- G** **Milch, Laktose** Milcheiweiß kann sich in Kuchen und Torten, Backmischungen, Paniermehlen, Eis, Kartoffelpüree, Ketchup, Senf, Mayonnaisen sowie Fertigprodukten und Saucen verstecken.
- H** **Schalenfrüchte** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse.
- L** **Sellerie** Suppen, Saucen und Gewürzmischungen.
- M** **Senf** Curry, Suppen, Saucen, Eintöpfe, Gewürzgerken und Mayonnaise.
- N** **Sesam** Brot, Humus, Aufstrichen, Knabbergebäck, Kräckern, Chips oder Brezeln.
- O** **Sulfite** Schwefeldioxid ist ein natürliches Gas, Sulfite die Salze der schwefeligen Säure – sie werden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um Hefe, Pilze 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. Findet man in Mehl, Tofu oder Kaffeeersatz.
- R** **Weichtiere** Zu den Weichtieren zählen etwa Schnecken, sämtliche Muscheln, Tintenfische sowie Seeigel.