

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 unter der Leitung von Michael Rieser 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 under the Executive Chef Michael Rieser 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.



MOËT & CHANDON

Hennessy

GLENMORANGIE

Dem. Designen

ABSOLUT ELYX

DUCAL LEROY

TAITTINGER

ROSE TRAMONTANA
SPILLEGGERIO

TAYLOR'S

POMMERY



Sandra & Florian Moosbrugger

WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

N.V.	BLANC DE BLANC EXTRA BRUT CV 1750 Domaine Valentin Leflaive, Champagne	0,1 l	18,--
N.V.	BRUT RESERVE Austria Sekt Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	11,--
N.V.	BRUT ROSÉ Reserve Austria Sekt Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	12,--

WEISSWEINE | WHITE WINES

2022	STEINSETZ Kamptal ^{DAC} Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	12,--
2022	PINOT GRIGIO Delle Venezie ^{DOC} Zenato, San Benedetto di Lugana, Veneto	0,125 l	11,--
2018	CHARDONNAY Reserve Niederösterreich Alois Lageder, Südtirol	0,125 l	15,--
2021	Ried HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc Domaine Wolf, Gamlitz	0,125 l	13,--

ROSEWEIN | ROSE WINES

2023	'M DE MINUTY' Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	0,125 l	12,--
------	--	---------	-------

ROTWEINE | RED WINES

2020	Ried GRAF WEINGARTL Pinot Noir Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf	0,125 l	16,--
2016	Château DE FERRAND Grand Cru Classé, St. Emilion	0,125 l	20,--
2015	CHIANTI CLASSICO ^{DOCG} Riserva Borgo la Stella, Radda	0,125 l	16,--

SPÄTLESE | LATE HARVEST

2020	Bernkastler DOCTOR VDP.Grosse Lage GG Mosel Riesling Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel	0,125 l	16,--
------	--	---------	-------



RELAIS &
CHATEAUX®

WEINGUT SEIT 1171



**SCHLOSS
GOBELSBURG**

VORSPEISEN / STARTERS

Tatar vom Rind | Petersilie | Bauernbrot | Butter | Kräuter

Beef tatar | parsley | farmer's bread | butter | herbs

A,D,C,G,M,O | € 36,- | € 29,-

Cremige Burrata | Paradeiser | Schwarze Oliven | Pignoli

Creamy burrata | tomatoes | black olives | pignoli

A,C,G,O | € 21,-

Pulpo | Lauch | Bulgur | Kaviar | Kimchi

Octopus | leek | bulgur | caviar | kimchi

A,B,D,L | € 21,- | € 17,-

Entenleber | Rüben | Honig | Fichte | Brioche

Duck liver | turnips | honey | spruce | brioche

A,C,G,H,L,O | € 26,- | € 18,-

Jausenplatte „Marend“

Cold platter „Marend“

A,C,G,L,M,O | € 18,- | € 15,-

SUPPEN / SOUPS SALAT / SALAD

Tomatenessenz | Teigtascherl | Bärlauch | Braune Butter

Tomato essence | ravioli | wild garlic | brown butter

A,C,G,L,O | € 17,- | € 13,-

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Frittaten

Consommé of beef | chives | sliced pancakes

A,C,G,L | € 15,- | € 10,-

Consommé vom Rind | Zwiebel | Kaspressknöderl

Consommé of beef | onion | cheese dumplings

A,C,G,L | € 16,- | € 12,-

Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib

Classic goulash soup | "Lecher Laib" bread

A,C,G,L,M,O | € 18,- | € 15,-

Post's Salatschüssel | Hausdressing

Post's salad bowl | house dressing

C,E,G,H,L,M | € 12,- | € 8,-

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffel | Schnittlauchsauce | Apfelkren
Boiled beef „Vienna style“ | creamy spinach | roast potato | chive sauce | apple horseradish
A,C,G,L,O | € 42,- | € 38,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel
Escalope of veal saddle “Vienna style“ fried in clarified butter | parsley potatoes
A,C,G,O | € 44,- | € 38,-

Entrecôte “Burger” | Cheddar | Zwiebel | Gewürzsauce | Kräuter | Süßkartoffel Pommes
Entrecôte “Burger” | cheddar cheese | onion | spice sauce | herbs | sweet potatoe
A,C,G,L,O,F,M | € 37,-

Carbonara | hausgemachte Nudeln | Guanciale | Parmesan | Eigelb
Carbonara | homemade pasta | guanciale | parmesan cheese | egg yolk
A,C,G,L | € 27,- | € 22,-

Seeteufel | Rettich | Artischocken | Beurre Herbs | Fenchel
Monkfish | radish | artichokes | herbal butter | fennel
A,D,G,L,O | € 40,- | € 35,-

Kabeljau | Gartengemüse | Erbsen | Sauce au Caviar | Paunzeln
Cod | garden vegetables | peas | sauce au caviar | „Paunzeln“
A,D,G,L,O | € 38,- | € 35,-

Tagliolini | Tomatensauce | Kräuter
Tagliolini | tomato sauce | herbs
A,C,G,L,M | € 25,- | € 20,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat
Homemade Austrian pasta | fried onions | cabbage salad
A,C,G,L,O | € 25,- | € 21,-

DESSERT / SWEETS

Valhrona Schokolade | Haselnuss | Kirsche

Valhrona chocolate | hazelnut | cherry

A,E,G,H,O | € 16,-

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

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

A,C,G,O | € 38,-

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

Apple strudel or curd cheese "Strudel"

A,C,G,H,O | € 10,-

Sachertorte oder Tageskuchen

Chocolate cake "Sacher" style or cake of the day

A,C,G,H,O | € 8,-

Lechtaler Nusstorte

Nut cake "Lechtaler" style

A,C,G,H,O,P | € 9,-

KÄSE / CHEESE

Käseteller | Feigensenf | Chutney | Nüsse

Cheese plate | fig mustard | chutney | nuts

A,E,G,H,O | € 21,- | € 16,-

Gorgonzola-Eis | Butterbrioche | Zwetschke

Gorgonzola ice cream | butter brioche | plum

A,E,G,O,H | € 16,-

LIEBE GÄSTE! / DEAR GUESTS!

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

Rind, Huhn und Kalb: Fleisch aus Österreich über Fleischerei Handl, Pians | A'la carte Haiming
Beef, chicken and veal: meat from Austria through butchery Handl, Pians | A'la carte Haiming

Milch u. Milchprodukte: aus Österreich (Vorarlberg Milch)
Milk and dairy 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 Fruchtexpress Grabher, Frastanz
Potatoes: out of local farming through „Fruchtexpress Grabher“, Frastanz

Fisch (Saibling, Forellen, Zander): Fischzucht Mittermayr, Lech | Fisch Peer Innsbruck
Fish (char, trout, pikeperch): Fish farm Mittermayr, Lech | Fish Peer Innsbruck

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, 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, Gewürzgerichte 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.
-
- A** **Gluten** / Wheat, spelt, rye, barley, oats, kamut – all products made with it (flour and pastry products).
- B** **Crustacean** / Crab, lobster, prawn, langouste.
- C** **Egg** / Meals prepared with eggs (pie, cake, creams, patties, mayo, sauce, etc.).
- D** **Fish** / Secret fish sources may be Asian sauces, Steak- or Worcester sauce.
- E** **Peanuts** / Chocolate, spread, many sweets, cookies, peanut butter, dishes prepared with peanut oil.
- F** **Soy** / Tofu, soy sauce, soy milk, pastries, margarine, chocolate.
- G** **Milk, Lactose** / Milk protein may be found in cake and/or pie, baking mix, breadcrumbs, ice cream, mashed potatoes, ketchup, mustard, mayo as well as instant meals and sauces.
- H** **Edible nuts** / Almond, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, para nuts, pistachio and macadamia nuts.
- L** **Celery** / Soup, sauce and spice mixes.
- M** **Mustard** / Soup, sauce and spice mixes.
- N** **Sesame** / Bread, hummus, spread, bread sticks, crackers, chips or pretzels.
- O** **Sulfite** / Sulfur dioxide is a natural gas, sulfite the salt of sulfuric acid – these are used in the food industry, to prevent yeast, bacteria and brown side effects. Dried fruits with nuts and their shell, dry tomatoes, dried fish as well as wine...
- P** **Lupin** / Lupins are known as garden flowers (flour, tofu or coffee replacement).
- R** **Mollusk** / Mollusks are snails, all kinds of mussels, squid as well as sea urchins.