



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 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 direction of 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

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

DUVAL LERROY

TAITTINGER

ROSE TRINCA
S.PELLEGRINO

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	10,--
N.V.	BRUT ROSÉ Reserve Austria Sekt Reserve Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,1 l	12,--

WEISSWEINE | WHITE WINES

2020	Ried RENNER Kamptal ^{DAC} Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	12,--
2018	Ried NEUSATZ Leithaberg ^{DAC} Chardonnay Weingut Kollwentz, Großhöflein	0,125 l	15,--
2022	PINOT GRIGIO Delle VenezieDOC Zenato, San Benedetto di Lugana, Veneto	0,125 l	10,--
2021	Ried HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc Domaine Wolf, Gamlitz	0,125 l	12,--
2020	CHABLIS 1 ^{er} Cru ‚Terroir de Cote De Lechet‘ Domaine Defaix	0,125 l	15,--

ROSEWEIN | ROSE WINES

2021	‚CISTERCIEN‘ Rosé Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	10,--
2022	‚M DE MINUTY‘ Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	0,125 l	11,--

ROTWEINE | RED WINES

2018	PINOT NOIR ‚Reserve‘ Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger	0,125 l	14,--
2019	VALPOLICELLA Superiore Zenato, Veneto	0,125 l	13,--
2016	Château de FERRAND Grand Cru Classé Saint-Emilion, Bordeaux, Frankreich	0,125 l	17,--

SPÄTLESE | LATE HARVEST

2016	‚Geheimrat J‘ Rheingau Riesling Spätlese Weingut Wegeler, Oestrich-Winkel	0,125 l	14,--
------	--	---------	-------



RELAIS &
CHATEAUX®

WEINGUT SEIT 1171



**SCHLOSS
GOBELSBURG**

VORSPEISEN / STARTERS

Tatar vom Kalb | Kartoffeln | knuspriges Bauernbrot | Avocado | Kaviar
Tartare of veal | potatoes | crusty farmhouse bread | avocado | caviar
A,C,D,G,M,O | € 36,- | € 29,-

Cremige Burrata | Pfirsich | Rucola | Pinienkerne
Creamy burrata | peach | rocket salad | pine nuts
A,C,G,O | € 20,-

Lachs | Gurken | Almkräuter | Lauch | Kim Chi
Salmon | cucumber | alpine herbs | leek | kim chi
A,B,D,L | € 21,- | € 17,-

Post's Salatschüssel | Hausdressing
Post's salad bowl | house dressing
C,E,G,H,L,M | € 12,- | € 8,-

Jausenplatte „Marend“
Cold platter „Marend“
A,C,G,L,M,O | € 18,- | € 15,-

Erdäpfel - Vogersalat | gebratene oder gebackene Hühnerbruststreifen in Kräuterpanade
Potato-lamb's lettuce | chicken breast strips fried or roasted wrapped in herb breadling
A,C,G,L,M,O | € 28,- | € 24,-

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Marillen - Chutney
Mixed cheese platter | fig mustard | apricot chutney
A,C,G,L,M,O | € 25,- | € 21,-

SUPPEN / SOUPS

Tomatensuppe | Wiesenkräuter | Estragon | Braune Butter

Tomato soup | meadow herbs | tarragon | brown butter

A,C,G,L,O | € 16,- | € 13,-

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Fritatten oder Kaspressknödel

Consommé of beef | chives | fritattas or cheese dumpling's

A,C,G,L | € 16,- | € 13,-

Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib

Classic goulash soup | "Lech Laib" bread

A,C,G,L,M,O | € 18,- | € 15,-

FISCH- UND VEGETARISCHE GERICHTE / FISH AND VEGETARIAN DISHES

Feine Tagliolini | Eierschwammerl | Belper Knolle | Nage | Jungzwiebel

Fine tagliolini | chanterelles | Belper Knolle cheese | nage | young onions

A,C,G,L | € 29,- | € 24,-

Zuger Almsaibling | Erdäpfel Gnocchi | Artischocken | Beurre blanc | Fenchel

"Zuger" Arctic char | potato gnocchi | artichokes | beurre blanc | fennel

A,D,G,L,O | € 39,- | € 35,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat

Homemade Austrian pasta | fried onions | cabbage salad

A,C,G,L,O | € 25,- | € 21,-

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

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,-

Klassischer Wiener Tafelspitz | Rahmspinat | Rösterdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Boiled beef Vienna style | creamy spinach | roasted potatoes | apple horseradish | chives sauce

A,C,G,L,O | € 42,- | € 38,-

Entrecote | Roggenbrot | Tomaten | Bacon | Grüne Bohnen

Entrecote | rye bread | tomatoes | bacon | green beans

A,C,G,L | € 43,- | € 38,-

„Post Chicken“ Burger | Mozzarella | Zwiebel | Gewürzsauce | Rucola | Jalapenos | Wedges

"Post Chicken" Burger | mozzarella | onion | spicy sauce | rocket | jalapenos | wedges

A,C,G,L,O,F,M | € 35,-

Spaghetti | Tomatensauce oder Bolognese Sauce

Spaghetti | tomato 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

Veal | beef | chicken

€ 58,00 p. Person

DESSERT / SWEETS

Marille | Estragon | Walnuss

Apricot | tarragon | walnut

A,C,D,H,O | € 16,-

Valrhona Schokolade | Erdbeere | Haselnuss | Mandel

Valrhona chocolate | strawberry | hazelnut | almond

A,G,H,O,C | € 16,-

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 oder Topfenstrudel

Fresh apple 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,-

Eine Kugel Eis

A scoop of ice cream

A,C,E,F,G,H | € 3,50

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, 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 Fruchtextpress Grabher, Frastanz
Potatoes: out of local farming through „Fruchtextpress 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, 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, Gewürzgurken 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.