

DIE ESSENZ DER ALPEN ERLEBEN – IM GASTHOF POST LECH

Seit jeher faszinieren die vier Elemente – Feuer, Wasser, Erde und Luft – durch ihre harmonische Balance. Diese Kraft spiegelt sich nicht nur in der unberührten Natur rund um die Post in Lech am Arlberg wider, sondern auch in den kulinarischen Erlebnissen, die unser Haus bietet.

In unserer Küche verschmelzen alpine Tradition und moderne Einflüsse zu einem einzigartigen Genuss für alle Sinne. Hier wird die Lecher Bergwelt geschmacklich erlebbar – durch kreative Neuinterpretationen und die Rückbesinnung auf das Wesentliche. Entdecken Sie die Alpen in ihrer ganzen Vielfalt: Neues probieren, Traditionelles neu entdecken und dabei den unverwechselbaren Geschmack der Region genießen.

Unser Küchenchef Michael Volcanjsek, mit über zehn Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, bringt frischen Wind in die Tradition des „Gasthofs Post“. Mit Kreativität und Feingefühl vereint er klassische Rezepte mit modernen Akzenten und bewahrt den ursprünglichen Charakter.

Ein besonderer Fokus liegt auf hochwertigen, regionalen Zutaten, die in Zusammenarbeit mit lokalen Bauern und Produzenten garantiert frisch und nachhaltig sind. Volcanjsek und sein erfahrenes Team setzen immer wieder neue Akzente, die selbst anspruchsvolle Gaumen begeistern.

Erleben Sie, wie die Elemente der Natur und die Leidenschaft der Küche zu einem großen Ganzen verschmelzen. Willkommen im „Gasthof Post“ Lech – wo Genuss und alpine Harmonie Hand in Hand gehen.

EXPERIENCE THE ESSENCE OF THE ALPS – AT GASTHOF POST LECH

From time immemorial, the four elements – fire, water, earth, and air – have captivated us with their perfect harmony. Their power is reflected not only in the pristine natural landscape surrounding the Post in Lech am Arlberg, but also in the culinary experiences our property has to offer.

In our kitchen, Alpine tradition and contemporary influences blend into a symphony of flavors that engage all the senses. The essence of the Lech mountain world becomes tangible through inspired new interpretations and a return to what truly matters. Discover the Alps in all their diversity – explore the new, rediscover the familiar, and savor the unmistakable taste of the region.

Our executive chef, Michael Volcanjsek, brings a breath of fresh air to the long-standing culinary heritage of Gasthof Post. With over ten years of experience in fine dining, he combines classical recipes with modern finesse, always preserving their authentic character.

A special emphasis is placed on premium, locally sourced ingredients – guaranteed fresh and sustainable thanks to close partnerships with regional farmers and producers. Volcanjsek and his dedicated team continually create new highlights that are sure to delight even the most discerning palates.

Experience how the elements of nature and the passion of cuisine come together in perfect harmony. Welcome to Gasthof Post Lech – where culinary excellence and Alpine harmony go hand in hand.

WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

		0,10 l
N.V.	„BRUT RESERVE“ Sekt Austria Reserve Niederösterreich	12,--
N.V.	„BRUT ROSÉ“ Sekt Austria Reserve Niederösterreich	12,--
	Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger, Langenlois	
N.V.	„MAISON POMPADOUR“ La Reserve Brut	20,--
N.V.	„GRAND APANAGE 1874“ Brut Rosé	23,--
	Champagne Pommery, Reims	
N.V.	„ALPENROSÉ“ Demi Sec 0% Vol	0,20 l 22,--

WEISSWEINE | WHITE WINES

		0,125 l	0,375 l
2022	Ried RENNER 1 ^{ÖTW} Erste Lage Kamptal ^{DAC} Grüner Veltliner	16,--	45,--
	Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger, Langenlois		
2024	Ried HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc	15,--	42,--
	Domaine 1196, Reinhard Muster, Gamlitz		
2023	MARANGES La Fussiere 1 ^{er} Cru	19,--	54,--
	Domaine Bachelet-Monnot, Dezize-lès-Maranges		
2023	COTES DU RHONE Belleruche	15,--	42,--
	M. Chapoutier, Tain l'Hermitage		
2024	„LA VAL“ Rias Baixas ^{DO} Albarino	15,--	42,--
	Bodega La Val, Pontevedra, Rias Baixas		

Mit Coravin - Wine Access System ausgedient | served via Coravin - Wine Access System:

		0,125 l
2011	„LOIBNER VINOTHEKFÜLLUNG“ Wachau ^{DAC} Grüner Veltliner „Smaragd“	30,--
	Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben	
9 Jahre	„LÖWENGANG INEDITO II“ Alto Adige ^{DOC} Chardonnay (Vintage 2013 bis 2021)	48,--
	Weingut Alois Lageder, Margreid, Südtirol	
2017	Wehlener SONNENUHR Mosel Riesling „Im Laychen“ „Reserve“ „Alte Reben“	25,--
	Weingut Dr. Loosen, Wehlen	

WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

ROSEWEINE | ROSÉ WINES

		0,125 l	0,375 l
2024	„M DE MINUTY“ Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin, Provence	14,--	41,--

ROTWEINE | RED WINES

		0,125 l	0,375 l
2022	Ried GRAF WEINGARTL Pinot Noir Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf	17,--	49,--
2018	MERLOT Burgenland Domaine 1196, Albert Gesellmann, Deutschkreutz	16,--	45,--
2019	Château DE FERRAND Grand Cru Classé, St. Emilion	18,--	51,--
2020	„ROSSANA“ Dolcetto d'Alba ^{DOC} Ceretto, Alba	15,--	42,--
2016	RIOJA ^{DOCa} Gran Reserva Marqués de Murrieta, Logroño	20,--	57,--

Mit Coravin - Wine Access System ausgeschenkt | served via Coravin - Wine Access System:

		0,125 l
2017	„LUTZMANNSBURG“ Burgenland Blaufränkisch Weingut Moric, Großhöflein	26,--
2020	„BRUNE ET BLONDE“ Côte Rôtie Domaine E.Guigal, Ampuis, Frankreich	28,--
2012	„MONTE BELLO“ Santa Cruz Mountains ^{AVA} Ridge Vineyards, Nappa Valley, Vereinigte Staaten	60,--

SPÄTLESE | LATE HARVEST

		0,125 l	0,375 l
2020	Bernkastler DOCTOR VDP.Große Lage Mosel Riesling Weingüter Wegeler, Oestrich-Winkel	18,--	51,--



OFFIZIELLE PARTNER 2026

KREATIVE GERICHTE | CREATIVE DISHES

Verfügbar von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Available from 11:30am to 2:00pm and from 6:30pm to 9:00pm

Foie Gras | Orange | Yuzu | Kerbel

Foie Gras | Orange | Yuzu | Chervil

€ 46,- | € 35,-

Thunfisch | Avocado | Limette | Zitrone | Kaviar

Tuna | Avocado | Lime | Lemon | Caviar

€ 38,- | € 29,-

Kürbiscremesuppe | Jacobsmuschel | Kokos | Cantuccini

Pumpkin Cream Soup | Scallop | Coconut | Cantuccini

€ 22,- | € 17,-

Spargelcremesuppe | Ravioli | Bärlauch

Asparagus Cream Soup | Ravioli | Chervil | Wild Garlic

€ 20,- | € 15,-

Rehrücken | Süßkartoffel | Brokkoli | Mandel | Kastanie | Brombeere

Saddle of Venison | Sweet Potato | Broccoli | Almond | Chestnut | Blackberry

€ 56,- | € 42,-

Steinbutt | Perlgraupen | Grüner Spargel | Kirschtomate | Beurre blanc

Turbot | Pearl Barley | Green Asparagus | Cherry Tomato | Beurre blanc

€ 56,- | € 42,-

Tofu | Kimchi | Pilze | Safran

Tofu | Kimchi | Mushrooms | Saffron

€ 34,- | € 26,-

Butternusskürbis | Kernöl | Vanille | Sandorn

Squash | Pumpkin Seed Oil | Vanilla | Sea Buckthorn

€ 20,-

Dunkle Schokolade "Virunga 70%" | Speck | Blumenkohl

Dark Chocolate "Virunga 70%" | Bacon | Cauliflower

€ 20,-

TRADITIONELLE GERICHTE | TRADITIONAL DISHES

VORSPEISEN | STARTERS

Beef Tatar | Schalotte | Miso | Senfsaat | Toastbrot

Beef Tatar | Shallot | Miso | Mustard Seed | Toast

€ 44,- | € 33,-

Avocado | Hirse | Olive | Tomate | Feta

Avocado | Millet | Olive | Tomato | Feta

€ 29,- | € 22,-

Post Salatschüssel | Hausdressing

Post Salad Bowl | House Dressing

€ 19,- | € 14,-

SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe | Sahne | Croûtons

Tomato Soup | Cream | Croutons

€ 18,- | € 14,-

Steinpilzcremesuppe | Pilzbeignet | Sahne

Porcini Cream Soup | Mushroom Beignet | Cream

€ 20,- | € 15,-

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Fritatten oder Kaspressknödel

Beef Consommé | Chives | Sliced Pancakes or Cheese Dumplings

€ 18,- | € 14,-

Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib

Classic Goulash Soup | Black Bread

€ 22,- | € 17,-

AUF VORBESTELLUNG | ON ADVANCE ORDER

Fondue Chinoise | Kalb | Rind | Huhn

Fondue Chinoise | Veal | Beef | Chicken

€ 68,- pro Person

TRADITIONELLE GERICHTE | TRADITIONAL DISHES

FISCH & VEGETARISCH | FISH & VEGETARIAN

Hummer | Frühlingslauch | Tomate | Tagliolini

Lobster | Spring Onion | Tomato | Tagliolini

€ 56,- | € 42,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat

Cheese Spaetzle | Roasted Onions | Cabbage Salad

€ 32,- | € 24,-

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffel | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Boiled Beef "Vienna Style" | Creamy Spinach | Roasted Potatoes | Chive Sauce | Apple Horseradish

€ 48,- | € 36,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel

Escalope of Saddle of Veal "Vienna Style" in clarified Butter | Parsley Potatoes

€ 52,- | € 39,-

Wildragout | Preiselbeere | Wurzelwerk | Eierspätzle

Venison Ragout | Lingonberry | Root Vegetables | Egg Spaetzle

€ 46,- | € 35,-

Hirschwurst | Sauerkraut | Rösterdäpfel | Kren | Senf

Venison Sausage | Sauerkraut | Roasted Potatoes | Horseradish | Mustard

€ 38,- | € 29,-

"The Burger"

Angus Rind | Essiggurke | Senf | Rote Zwiebel | Gouda | Wedges

"The Burger"

Angus Beef | Pickle | Mustard | Red Onion | Gouda | Potato Wedges

€ 42,-

Spaghetti | Tomaten- oder Bolognese-Sauce

Spaghetti | Tomato or Bolognese Sauce

€ 32,- | € 24,-

TRADITIONELLE GERICHTE | TRADITIONAL DISHES

DESSERTS | DESSERTS

Zitrone | Basilikum | Mandel

Lemon | Basil | Almond

€ 20,-

Palatschinken | Marillenmarmelade | Milcheis

Stuffed Austrian Pancakes | Apricot Jam | Milk Ice Cream

€ 18,-

Karamellisierter Kaiserschmarren | Rumrosinen | Zwetschenröster | Apfelkompott

ca. 20 min. Zubereitungszeit

Caramelized Kaiserschmarren | Rum Sultanas | Stewed Plums | Stewed Apples

ca. 20 min. preparation time

€ 42,-

Apfelstrudel, Topfenstrudel oder Marillenstrudel

wahlweise mit Schlagobers, Eis oder Vanillesoße

Fresh Apple-, Curd Cheese- or Apricot Strudel

served with whipped cream, ice cream or vanilla sauce

€ 15,-

Sachertorte

Chocolate Cake "Sacher" Style

€ 10,-

Lechtaler Nusstorte

Nut Cake "Lechtaler" Style

€ 12,-

Hausgemachte Pralinenkomposition

Assortment of House-Made Pralines

€ 18,-

KÄSE | CHEESE

Käseteller | Feigensenf | Trüffelhonig

Cheese Plate | Fig Mustard | Truffle Honey

€ 30,- | € 24,-