

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 sorgfältig ausgewählt 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 carefully selected 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.	„BLANC DE BLANCS“ Grand Cru Brut Champagne Duval Leroy, Blancs-Coteaux	20,-
N.V.	„BRUT RESERVE“ Sekt Austria Reserve Niederösterreich	12,-
N.V.	„BRUT ROSÉ“ Sekt Austria Reserve Niederösterreich Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger, Langenlois	12,-
N.V.	„ALPENROSÉ“ Demi Sec 0% Vol	0,20 l 22,-

*Für eine große Auswahl alkoholfreier Alternativen sprechen Sie uns an
Please contact us for a wide selection of non-alcoholic alternatives*

WEISSWEINE | WHITE WINES

		0,125 l	0,375 l
2023	Ried GRUB 1 ^{ÖTW} Erste Lage Kamptal ^{DAC} Grüner Veltliner Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger, Langenlois	€ 16,-	€ 45,-
2024	Ried HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc Domaine 1196, Gamlitz	€ 14,-	€ 39,-
2022	GELBER MUSKATELLER Südsteiermark ^{DAC} Weingut Polz, Strass in Steiermark	€ 12,-	€ 33,-
2023	MARANGES La Fussiere 1 ^{er} Cru Domaine Bachelet-Monnot, Dezize-lès-Maranges	€ 18,-	€ 51,-

*Mit Coravin - Wine Access System ausgeschenkt
Served via Coravin - Wine Access System*

		0,125 l
2019	Ried KELLERBERG Wachau ^{DAC} Grüner Veltliner „Smaragd“ Weingut FX Pichler, Oberloiben	€ 28,-
2011	KANZEM VDP.Großes Gewächs Saar Riesling Weingut Von Hövel, Konz	€ 18,-

WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

ROSEWEINE | ROSÉ WINES

		0,125 l	0,375 l
2025	ROSÉ Burgenland Weingut Kollwentz, Großhöflein	12,--	33,--
2025	„M DE MINUTY“ Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	14,-	39,-

ROTWEINE | RED WINES

		0,125 l	0,375 l
2022	Ried GRAF WEINGARTL Thermenregion ^{DAC} Pinot Noir Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf	16,-	45,-
2020	BLAUFRÄNKISCH Burgenland „Reserve“ Weingut Moric, Großhöflein	18,-	51,-
2019	Château DE FERRAND Grand Cru Classé, St. Emilion	17,-	48,-
2020	DOLCETTO D'ALBA ^{DOC} „Rossana“ Ceretto, Alba	13,-	36,-

*Mit Coravin - Wine Access System ausgedient
Served via Coravin - Wine Access System*

		0,125 l
2019	VOSNE-ROMANÉE Domaine Robert Sirugue, Vosne-Romanée	30,-
2016	RIOJA ^{DOCa} Gran Reserva Marqués de Murrieta, Logroño	20,-

SPÄTLESE | LATE HARVEST

		0,125 l	0,375 l
2020	Bernkastler DOCTOR VDP.Große Lage Mosel Riesling Weingüter Wegeler, Wehlen	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

Kalbsbries und -kopf | Karfiol | Kartoffel | Kräuter
Veal Sweetbread and Head | Cauliflower | Potato | Herbs
€ 34,- | € 26,-

Saibling | Fenchel | Apfel | Pernod | Kartoffel
Char | Fennel | Apple | Pernod | Potato
€ 34,- | € 25,-

Artischockencremesuppe | Wirsing | Grüne Bohnen
Artichoke Cream Soup | Savoy Cabbage | Green Beans
€ 16,- | € 12,-

Pilzconsommé | Stangensellerie | Karotte
Mushroom Consommé | Celery | Carrot
€ 16,- | € 12,-

Rehfilet | Sellerie | Birne | Wacholder | Brandteigkrapferl
Venison Fillet | Celery | Pear | Juniper | Choux Pastry
€ 50,- | € 41,-

Loup de Mer | Geräucherte Beurre Blanc | Erbsen | Dicke Bohnen | Pilz | Kohlrabi
Loup de Mer | Smoked Beurre Blanc | Peas | Broad Beans | Mushroom | Kohlrabi
€ 48,- | € 39,-

Ravioli | Miesmuschel | Chorizo | Tomate | Blattspinat
Ravioli | Mussel | Chorizo | Tomato | Spinach
€ 45,- | € 36,-

Risotto | Kräutersaitling | Spargel | Kaffirlimettenblätter
Risotto | King Oyster Mushroom | Asparagus | Kaffir Lime Leaves
€ 34,- | € 26,-

Dunkle Schokolade "Virunga 70%" | Banane | Estragon
Dark Chocolate "Virunga 70%" | Banana | Tarragon
€ 16,-

Ziegenkäse | Rote Beete | Haselnuss
Goat's Cheese | Beetroot | Hazelnut
€ 17,-

TRADITIONELLE GERICHTE | TRADITIONAL DISHES

VORSPEISEN | STARTERS

Beef Tatar | Eidotter | Gurke | Sesam | Toastbrot
Beef Tartar | Egg Yolk | Cucumber | Sesame Seeds | Toast
€ 39,- | € 30,-

Burrata | Pfirsich | Tomate
Burrata | Peach | Tomato
€ 25,-

Post Salatschüssel | Hausdressing
Post Salad Bowl | House Dressing
€ 16,- | € 12,-

Jausenplatte "Marend"
Snack Platter "Marend"
€ 22,- | € 16,-

Gebackene oder gebratene Maishendlbrust | Cornflakes | Gurke | Erdäpfelsalat
Baked or Pan-fried Corn-fed Chicken Breast | Cornflakes | Cucumber | Potato Salad
€ 32,- | € 25,-

SUPPEN | SOUPS

Tomatensuppe | Sahne | Croûtons
Tomato Soup | Cream | Croutons
€ 16,- | € 12,-

Consommé vom Rind | Schnittlauch | Fritatten oder Kaspressknödel
Beef Consommé | Chives | Sliced Pancakes or Cheese Dumplings
€ 16,- | € 12,-

Linsensuppe | Lecher Laib
Lentil Soup | Lecher Laib
€ 16,- | € 12,-

mit Frankfurter Würstchen – € 6,- | € 4,-
with Frankfurt Sausages – € 6,- | € 4,-

TRADITIONELLE GERICHTE | TRADITIONAL DISHES

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat
Cheese Spaetzle | Roasted Onions | Cabbage Salad
€ 29,- | € 22,-

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Tafelspitz | Schnittlauchsauce | Apfelkren | Rahmspinat | Röstkartoffel
Boiled Beef "Vienna Style" | Chive Sauce | Apple-Horseradish | Creamy Spinach | Roasted Potatoes
€ 44,- | € 33,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel
Escalope of Saddle of Veal "Vienna Style" in clarified Butter | Parsley Potatoes
€ 46,- | € 35,-

Zürcher Geschnetzeltes | Gartengemüse | Berner Rösti
Zurich Ragout | Garden Vegetables | Bernese Rösti
€ 48,- | € 36,-

Lammwürstel | Rahmwürsing | Speck | Röstkartoffel
Lamb Sausages | Creamy Savoy Cabbage | Bacon | Roasted Potatoes
€ 34,- | € 26,-

Clubsandwich
Huhn | Ei | Eisbergsalat | Tomate | Gurke | Gewürzmayonnaise
Clubsandwich
Chicken | Egg | Iceberg Lettuce | Tomato | Cucumber | Spiced Mayonnaise
€ 38,-

Spaghetti | Tomaten- oder Bolognese-Sauce
Spaghetti | Tomato or Bolognese Sauce
€ 29,- | € 22,-

AUF VORBESTELLUNG | ON ADVANCE ORDER

Fondue Chinoise | Kalb | Rind | Huhn
Fondue Chinoise | Veal | Beef | Chicken
€ 68,- pro Person | per person

TRADITIONELLE GERICHTE | TRADITIONAL DISHES

DESSERTS | DESSERTS

Baiser | Rhabarber | Himbeere

Meringue | Rhubarb | Raspberry

€ 18,-

Palatschinken | Marillenmarmelade | Milcheis

Stuffed Austrian Pancakes | Apricot Jam | Milk Ice Cream

€ 16,-

Karamellierter Kaiserschmarren | Rumrosinen | Zwetschenröster | Apfelkompott

ca. 20 min. Zubereitungszeit

Caramelized Kaiserschmarren | Rum Sultanas | Stewed Plums | Stewed Apples

ca. 20 min. preparation time

€ 38,-

Apfelstrudel oder Marillenstrudel

wahlweise mit Schlagobers, Eis oder Vanillesoße

Fresh Apple- 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

€ 27,- | € 20,-