

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 POST LECH

Since ancient times, the harmony of the four elements – fire, water, earth, and air – has captivated people with its balance. This elemental force is not only reflected in the pristine nature surrounding Gasthof Post in Lech am Arlberg but also in the culinary experiences offered within our house.

In our kitchen, alpine tradition merges with modern influences, creating a unique delight for all the senses. Here, the Lech mountain landscape comes alive on your plate – through creative reinterpretations and a focus on authenticity. Discover the Alps in their full glory: savour the new, rediscover the traditional, and indulge in the unmistakable flavours of the region.

Our head chef, Michael Volcanjsek, brings a fresh perspective to the rich tradition of Gasthof Post, drawing from over a decade of experience in fine dining. His dishes combine the roots of classic recipes with modern nuances while staying true to their authentic character.

A particular emphasis is placed on using high-quality, locally sourced ingredients. Long-standing partnerships with local farmers and producers ensure not only freshness but also sustainable quality that is evident in every bite. Supported by a dedicated and experienced team, Volcanjsek continuously creates exciting new highlights to delight even the most discerning palates.

Discover how the elements of nature and the passion of our kitchen unite in perfect harmony. Welcome to Gasthof Post Lech – where culinary excellence meets alpine serenity.

WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG, FAMILIE MOOSBRUGGER

			0,1 l
N.V.	„BRUT RESERVE“ Austria Sekt Reserve Niederösterreich		11,--
N.V.	„BRUT ROSÉ“ Austria Sekt Reserve Niederösterreich		12,--
	Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger, Langenlois		
N.V.	„BLANC DE BLANCS“		18,--
	Champagne Duval Leroy, Blancs-Coteaux		
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		
2023	Ried HOCH SERNAU Südsteiermark ^{DAC} Sauvignon Blanc	15,--	42,--
	Domaine Wolf, Gamlitz		
2023	CHABLIS	16,--	45,--
	Domaine de L'Enclos, Chablis		
2023	„VERSALTO“ Alto Adige ^{DOC} Pinot Bianco	15,--	42,--
	Alois Lageder, Margreid		



WEINE GLASWEISE | WINES BY THE GLASS

ROSEWEINE | ROSÉ WEINES

		0,125 l	0,375 l
2024	,M DE MINUTY' Côtes de Provence Rosé Château Minuty, Gassin	14,--	39,--

ROTWEINE | RED WEINES

		0,125 l	0,375 l
2021	Ried GRAF WEINGARTL Pinot Noir Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf	16,--	45,--
2022	BEAUJOLAIS Village ,Les Granits Bleus' Domaine de Bel Air, Lantignié	13,--	36,--
2019	Château DE FERRAND Grand Cru Classé, St. Emilion	17,--	48,--
2022	ROSSO DI MONTEPULCIANO ^{DOC} Poliziano, Asinone	18,--	51,--

SPÄTLESE | LATE HARVEST

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



VORSPEISEN / STARTERS

Beef Tatar | Schalotten | Knoblauch | Kartoffelbrot

Beef tartar | Shallots | Garlic | Potato bread

€ 34,- | € 27,-

Lachs-Mosaik | Limetten | Avocadocreme

Salmon mosaic | Lime | Avocado cream

€ 28,- | € 21,-

Avocado | Kichererbse | Tomate | Mozzarella

Avocado | Chickpea | Tomato | Mozzarella

€ 18,- | € 14,-

Blattsalat | Cherrytomaten | Gurke | Huhn

Lettuce | Cherry tomatoes | Cucumber | Chicken

€ 28,- | € 21,-

Oder / or

Mit Garnelen | with Prawns

€ 32,- | € 25,-

Mit Rind | with Beef

€ 36,- | € 27,-

Post Wurstsalat mit / ohne Käse

Post sausage salad with / without cheese

€ 18,- | € 13,-

Post Salatschüssel | Hausdressing

Post salad bowl | House dressing

€ 14,- | € 10,-

„Alpen Jause“

Snack platter 'Alpen Jause'

€ 22,- | € 16,-

SUPPEN / SOUPS

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Schnittlauch

Beef consommé | Semolina dumplings | Chives

€ 14,- | € 11,-

Consommé vom Rind | Fritatten | Schnittlauch

Beef consommé | Sliced pancakes | Chives

€ 14,- | € 11,-

Stangensellerie | Gemüseperlen | Petersilie

Celery | Vegetable pearls | Parsley

€ 14,- | € 11,-

Maiscremesuppe | Garnele | Chili

Corn cream soup | Prawn | Chili

€ 16,- | € 13,-

Klassische Gulaschsuppe | Lecher Laib

Classic Goulash soup | 'Lecher Laib' bread

€ 18,- | € 14,-

auf Vorbestellung / on Advance Order / sur Reservation

Fondue Chinoise | Kalb | Rind | Huhn

Fondue Chinoise | Veal | Beef | Chicken

€ 52,- pro Person

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Tafelspitz | Rahmspinat | Röstkartoffel | Schnittlauchsauce | Apfelkren
Boiled beef „Vienna style“ | Creamy spinach | Roasted potatoes | Chive sauce | Apple horseradish
€ 38,- | € 30,-

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Petersilienerdäpfel
Escalope of saddle of veal “Vienna style” in clarified butter | Parsley potatoes
€ 42,- | € 31,-

Kalbsrahmgulasch | Spätzle | Crème fraîche | Röschengemüse
Creamy veal Goulash | Spaetzle | Crème fraîche | Vegetables
€ 38,- | € 30,-

„Pulled Post Burger“ | Schweinenacken | Coleslaw | BBQ | Wedges
“Pulled Post Burger” | Pork neck | Coleslaw | BBQ | Wedges
€ 34,-

Rinderfiletsteak | Grüne Bohnen | Kartoffelgratin | BBQ
Beef filet | Green beans | Potato gratin | BBQ
€ 44,- | € 35,-

Forelle | Blattspinat | Dillkartoffeln | Gemüse | Beurre Blanc
Trout | Spinach | Dill potatoes | Vegetables | Beurre Blanc
€ 38,- | € 30,-

Garnele | Tagliolini | Kräuter | Cherrytomate
Prawn | Tagliolini | Herbs | Cherry tomato
€ 40,- | € 34,-

Kohlrabi | Sellerie | Rote Beete
Kohlrabi | Celeriac | Beetroot
€ 24,- | € 18,-

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Krautsalat
Cheese spaetzle | Roasted onions | Cabbage salad
€ 28,- | € 21,-

DESSERT / SWEETS

Weißer Schokolade | Erdbeere | Senf | Rucola
White chocolate | Strawberry | Mustard | Rocket salad
€ 16,-

Buchweizen | Mango | Chili | Kamille
Buckwheat | Mango | Chili | Chamomile
€ 16,-

Apfelstrudel oder Topfenstrudel
Apple strudel or curd cheese strudel
€ 10,-

Palatschinken | Marillenmarmelade | Milcheis
Filled Austrian pancakes | Apricot jam | Milk ice cream
€ 12,-

Sachertorte oder Tageskuchen
Chocolate cake "Sacher" style or cake of the day
€ 10,-

Lechtaler Nusstorte
Nut cake "Lechtaler" style
€ 10,-

Karamellisierte Kaiserschmarren
Caramelized Kaiserschmarren
€ 34,-

KÄSE / CHEESE

Käseteller | Feigensenf | Trüffelhonig
Cheese plate | Fig mustard | Truffle honey
€ 24,- | € 18,-

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: Fleischerei Handl, Pians | A'la carte, Haiming

Beef, chicken and veal: butchery Handl, Pians | A'la carte, Haiming

Milch u. Milchprodukte: aus Österreich (Vorarlberg Milch)

Milk and dairy products: from Austria (Vorarlberg Milch)

Käse: Vorarlberg Milch, Feldkirch | Käse Caspar, Bregenz | Zuger Sennstube, Lech

Cheese: Vorarlberg Milch, Feldkirch | Käse Caspar, Bregenz | Zuger Sennstube, Lech

Eier: aus österreichischer Freilandhaltung

Eggs: Austrian free-range eggs

Erdäpfel: Fruchtextpress Grabher, Frastanz

Potatoes: Fruchtextpress Grabher, Frastanz

Fisch: Fischzucht Mittermayr, Lech | Fisch Peer Innsbruck

Fish: Fish farm Mittermayr, Lech | Fish Peer Innsbruck