

## **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. | „BRUT RESERVE“   Brut                                       | 20,--        |
| N.V. | „PRESTIGE ROSÉ“   Brut                                      | 23,--        |
|      | Champagne Taittinger, 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 <sup>ÖTW</sup> Erste Lage   Kamptal <sup>DAC</sup> Grüner Veltliner | 16,--   | 45,--   |
|      | Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger, Langenlois                         |         |         |
| 2023 | Ried HOCH SERNAU   Südsteiermark <sup>DAC</sup> Sauvignon Blanc                     | 15,--   | 42,--   |
|      | Domaine 1196, Familie Wolf, Gamlitz                                                 |         |         |
| 2022 | „GABRIELLE“   Chablis                                                               | 17,--   | 48,--   |
|      | Domaine de L'Enclos, Chablis                                                        |         |         |
| 2023 | „BELLERUCHE BLANC“   Côtes du Rhone <sup>AOC</sup>                                  | 15,--   | 42,--   |
|      | M. Chapoutier, Tain l'Hermitage                                                     |         |         |
| 2024 | „LA VAL“   Rias Baixas <sup>DO</sup> 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 <sup>DAC</sup> Grüner Veltliner „Smaragd“          | 25,--   |
|         | Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben                                                   |         |
| 9 Jahre | „LÖWENGANG INEDITO II“   Alto Adige <sup>DOC</sup> 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 |
|------|-----------------------------------------------------|---------|---------|
| 2021 | ROSÉ   Burgenland<br>Weingut Kollwentz, Großhöflein | 15,--   | 42,--   |

### ROTWEINE | RED WINES

|      |                                                                                   | 0,125 l | 0,375 l |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 2022 | Ried GRAF WEINGARTL   Pinot Noir<br>Weingut Heinrich Hartl III, Oberwaltersdorf   | 17,--   | 49,--   |
| 2021 | ZWEIGELT   Reserve<br>Weingut Schloss Gobelsburg, Familie Moosbrugger, Langenlois | 17,--   | 49,--   |
| 2019 | Château DE FERRAND<br>Grand Cru Classé, St. Emilion                               | 18,--   | 51,--   |
| 2020 | DOLCETTO D'ALBA <sup>DOC</sup>   ‚Rossana‘<br>Ceretto, Alba                       | 15,--   | 42,--   |
| 2016 | RIOJA <sup>DOP</sup>   Gran Reserva<br>Marqués de Murrieta, Logroño               | 20,--   | 57,--   |

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

|      |                                                                                                         | 0,125 l |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2017 | ‚LUTZMANNBURG‘   Burgenland Blaufränkisch<br>Weingut Moric, Großhöflein                                 | 26,--   |
| 2020 | CÔTE ROTIE   ‚Brune et Blonde‘<br>Domaine E.Guigal, Ampuis, Frankreich                                  | 28,--   |
| 2012 | ‚MONTE BELLO‘   Santa Cruz Mountains <sup>AVA</sup><br>Ridge Vineyards, Napa Valley, Vereinigte Staaten | 60,--   |

### SPÄTLESE | LATE HARVEST

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



---

**RELAIS &  
CHATEAUX**

---



---

OFFIZIELLE PARTNER 2025

---

## 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,-

Steinbockconsommé | Ravioli | Kerbel | Wurzelwerk

Ibex Consommé | Ravioli | Chervil | Root Vegetables

€ 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,-

Steinbockwurst | Sauerkraut | Rösterdäpfel | Kren | Senf

Ibex 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,-

Karamellisierte 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,-