



Aperitif

Hugo ◦ € 7.50

Prosecco 1/8 l · Soda 1/8 l
Holunderblütensirup · Minze

Aperol Spritzer ◦ € 6.80

Weißwein 1/8 l · Aperol 4 cl · Soda 1/8 l · Orange

Veneziano ◦ € 7.50

Prosecco 1/8 l · Aperol 4 cl · Soda 1/8 l · Orange

Post-Spritzer ◦ € 7.50

Lillet Blanc 4 cl · Soda 1/8 l
Wild Berry Schweppes · Beeren

Moscow Mule ◦ € 9.50

Wodka 4cl · Ginger Beer · Limetten · Minze

Chandon Garden Spritz 0,2 l Flasche € 9.50

Schaumwein · Orangenbitter

Glas Prosecco ◦ 0,1 l € 5.10

Campari Soda 4 cl € 5.80

Campari Orange 4 cl € 6.10

Martini Bianco ◦ 4 cl € 5.80

Martini Rosso ◦ 4 cl € 5.80



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Gemüse-Balsamico-Vinaigrette · Rucola
Parmesanspänen · Knoblauch Ciabatta

A · C · G · L · M · O

€ 17.50

gebackene Champignons

Sauce Tartare

A · C · M · O

€ 11.50



Suppen

Kräftige Rindsuppe

- Nudeln A·C·F·L € 6.50
- Frittaten A·C·F·G·L € 6.50
- Kaspressknödel A·C·F·G·L € 6.80

Tomatencremesuppe

Sahnehäubchen

G·L·O

€ 6.80

Knoblauchcremesuppe

Buttercroûtons

A·G·L·O

€ 6.80

Salate

Vital-Salat

gegrillte Hühnerfiletstreifen · gemischter Salat · Knoblauchbrot

A·C·G·L·M·O

€ 18.50

Bunter Salatteller

Knackfrische Salate

Tomaten · Karotten · Gurken

C·G·L·M·O

€ 7.50



Post-Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein € 23.00

vom Kalb € 27.50

Pommes frites · bunter Salatteller

A·C·G·L·O

Cordon Bleu "Wiener Art" vom Schwein

Pommes frites · bunter Salatteller

A·C·G·L·O

€ 26.00

Champignonrahmschnitzel

Basmatireis · bunter Salatteller

A·C·G·L·M·O

€ 26.50

Rahmrostbraten

hausgemachte Spätzle · bunter Salatteller

A·C·G·L·O

€ 29.50

„Postturm“

Rinder,- Schwein und Kalbs-Medaillons vom Grill

Waldpilzsauce · Kartoffelrösti · bunter Salatteller

C·G·L·O

€ 29.50



Steaks

Rinderfilet

(ca. 250g)

zartestes Stück vom Jungbullen

Pfeffersauce · Kräuterbutter · Schmorgemüse

G·L·O

€ 46.00

Rumpsteak

(ca. 250 g)

feines Entrecôte

Pfeffersauce · Kräuterbutter · grüne Bohnen

G·L·O

€ 42.00

Rib Eye

(ca. 320 g)

Pfeffersauce · Kräuterbutter · Schmorgemüse

G·L·O

€ 44.00

Wählen Sie Ihre Beilage zum Steak:

Folienkartoffel mit Dip · Pommes frites · Steak Pommes

Kartoffelwedges · Rosmarinkartoffeln

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller.



Nicht Fisch & nicht Fleisch

hausgemachte Käsespätzle

Röstzwiebel · bunter Salatteller

A · C · G · L · O

€ 19.50

Schlutzkrapfen

6 Stück

Spinat · Graukäse · Steinpilze · Kürbis · Mozzarella
Schnittlauch · braune Butter · Parmesan · bunter Salatteller

A · C · G · L · O

€ 19.50

Thai Curry

scharf

Wokgemüse · Basmatireis · bunter Salatteller

B · C · G · L · O

€ 19.50



Fisch verliebt

Thai Curry

scharf

5 Riesengarnelen · Wokgemüse · würzige Currysauce
Basmatireis · bunter Salatteller

B · C · G · L · O

€ 29.50

gebratenes Bachsaiblingsfilet

Rosmarinkartoffel · Schmorgemüse · bunter Salatteller

C · D · G · L · O

€ 32.00

Kinder Gerichte

kleines Wiener Schnitzel · Pommes frites € 10.00

A · C · G

Chicken Nuggets · Pommes frites € 10.00

A · C · G · M

Grillwürstl · Pommes frites € 8.00

Portion Pommes frites € 6.00



Süßes

Kaiserschmarrn

mit Rosinen

(Wartezeit ca. 30 Minuten)

Zwetschgenröster oder Apfelmus oder Preiselbeeren

A·C·G·O

€ 15.50

hausgemachter Apfelstrudel aus Blätterteig € 5.20

A·C·G

Sahne € 5.70

Vanilleeis und Sahne € 7.70

französischer Pfirsich

Champagner Sabayon · weißes Schokoladen-Pistazieneis

C·E·G·H·O

€ 12.50

Tagesempfehlung „Post“

€ 9.50



Eis-Lust

3 Kugeln Vanilleeis

+ 1 Topping nach Wahl:

- Schokosauce
 - Eierlikör
 - Kürbiskernöl
 - lauwarme Himbeeren
- A·C·G·H

€ 9.00

mit Sahne € 9.50

3 Kugeln gemischtes Eis € 6.00

mit Sahne € 6.50

C·G

gerührter Eiskaffee

A·C·G·H

klein € 6.50

groß € 9.50

Bananensplit

Mandeln · Schokosauce

A·C·G·H

€ 9.50



Weisswein

Grüner Veltliner

fruchtig · leichte Pfeffernote

Weingut Bannert · Weinviertel

1/8l

€ 4.30

Sauvignon Blanc 1/8l € 5.80
trocken · schwarze Ribiselbeeren · gelber Paprika
Weingut Pongratz · Süsteiermark

K-White IGT 1/8l € 5,10
Cuvée aus Weißburgunder · Chardonnay · Sauvignon Blanc
Weinkellerei Kaltern · Südtirol

Moscatel Estrella 1/8l € 4.10
Süßwein aus Spanien

Rosé Zweigelt 1/8l € 4.30
trocken · fruchtig
Weingut Mantler · Weinviertel

Rotwein

Zweigelt classic 1/8l € 4.30
trocken · Weichselkirscharomen
Weingut Mantler · Weinviertel

Blafränkisch classic 1/8l € 6.40
trocken · Waldbeeraromen
Weingut Kerschbaum · Horitschon

Grande Cuvée 1/8l € 6.80
Zweigelt · Blafränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon
trocken · dunkles Rubinrot · Beerenaromen · Barrique gelagert
Weingut Salzl · Neusiedlersee

Für Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Diese Weine enthalten Sulfite.



Kaffee

Verlängerter _G	€ 3.60
Kleiner Brauner _G	€ 3.20
Großer Brauner _G	€ 5.40
Cappuccino _G	€ 4.60
mit Milch oder Sahne	
Caffé Latte _G	€ 5.10
Ristretto _G	€ 3.20
Espresso Macchiato _G	€ 3.20
Irish Coffee _{G · O}	€ 11.00
Kaffee · Whisky · Schlagrahm	

Bier

Zillertal Pils vom Fass		
	0.2l	€ 3.60
	0.3l	€ 4.50
	0.5l	€ 6.10
Zillertal Märzen	0.5l	€ 5.90
aus der Flasche		
Zillertal Dunkel	0.5l	€ 5.70
aus der Flasche		
Franziskaner Weißbier vom Fass		
	0.3l	€ 4.50
	0.5l	€ 6.10

Alkoholfreies

Mineralwasser	0.33l	€ 3.80
Mineralwasser	0.75l	€ 7.20
Fanta	0.33l	€ 4.40
Sprite	0.33l	€ 4.40
Coca Cola	0.33l	€ 4.40
Coca Cola Zero	0.33l	€ 4.40
Snezi	0.33l	€ 4.40

Schnäpse

Obstler	2 cl	€ 4.20
Meisterwurz	2 cl	€ 4.20
Williams	2 cl	€ 4.20
Marille	2 cl	€ 4.20
Zichna H	2 cl	€ 4.20
Nussschnaps H	2 cl	€ 4.20
Prinz	2 cl	€ 5.20

*Alte Haselnuss_H · Alte Williams-Christ-Birne ·
Alte Marille*

Jägermeister	2 cl	€ 4.20
Fernet branca	2 cl	€ 4.20
Fernet mentha	2 cl	€ 4.20
Ramazotti	4 cl	€ 5.50
Averna	4 cl	€ 5.50
Nonino Grappa Merlot	2 cl	€ 5.80
Nonino Grappa Traditionale	2 cl	€ 5.80
Nonino Grappa Moscato	2 cl	€ 5.80
Nonino ÜE Sauvignon	2 cl	€ 5.80