Aperitif

Hugo o € 7.10
Prosecco 1/8 l · Soda 1/8 l
Holunderblütensirup · Minze

Aperol Spritzer o € 6.60
Weißwein 1/8 l · Aperol 4 cl · Soda 1/8 l · Orange

Veneziano o € 7.10
Prosecco 1/8 l · Aperol 4 cl · Soda 1/8 l · Orange

Post-Spritzer o € 7.10
Lillet Blanc 4 cl · Soda 1/8 l
Wild Berry Schweppes · Beeren

Moscow Mule o € 9.50
Wodka 4cl · Ginger Beer · Limetten · Minze

Chandon Garden Spritz 0,2 l Flasche € 9.50
Schaumwein · Orangenbitter

Glas Prosecco o	0,1 l	€ 5.10
Campari Soda	4 cl	€ 5.80
Campari Orange	4 cl	€ 6.10
Martini Bianco o	4 cl	€ 5.80
Martini Rosso o	4 cl	€ 5.80

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Gemüse-Balsamico-Vinaigrette · Rucola
Parmesanspänen · Knoblauchciabatta
A·C·G·L·M·O
€ 17.50

Gebackene Champignons

Sauce Tartare
A·C·M·O
€ 11.50

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Suppen

Kräftige Rindsuppe
· Nudeln A·C·F·L € 6.10
· Frittaten A·C·F·G·L € 6.10
· Kaspressknödel A·C·F·G·L € 6.50

Tomatencremesuppe
Sahnehäubchen
G·L·O
€ 6.50

Knoblauchcremesuppe
Buttercroûtons
A·G·L·O
€ 6.50

Salate

Vital-Salat
Gegrillte Hühnerfiletstreifen · Blattsalat · Knoblauchbrot
A·C·G·L·M·O
€ 17.90

Bunter Salatteller
Knackfrische Salate
Tomaten · Karotten · Gurken
C·G·L·M·O
€ 7.50

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Post-Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein € 21.00
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
€ 24.00

Champignonrahmschnitzel

Basmatireis · bunter Salatteller
A·C·G·L·M·O
€ 24.50

Rahmrostbraten

hausgemachten Spätzle · bunter Salatteller
A·C·G·L·O
€ 28.50

„Postturm“

Rinder,- Schwein und Kalbs-Medaillons vom Grill
Waldpilzsauce · Kartoffelrösti · bunter Salatteller
C·G·L·O
€ 28.00

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Steaks

Rinderfilet

(ca. 250g)
zartestes Stück vom Jungbullen
Pfeffersauce · Kräuterbutter · Schmorgemüse
G·L·O
€ 44.00

Rumpsteak

(ca. 250 g)
feines Entrecôte
Pfeffersauce · Kräuterbutter · grüne Bohnen
G·L·O
€ 38.00

Rib Eye

(ca. 320 g)
Pfeffersauce · Kräuterbutter · Schmorgemüse
G·L·O
€ 41.00

Wählen Sie Ihre Beilage zum Steak:

Folienkartoffel mit Dip · Pommes frites · Steak Pommes
Kartoffelwedges · Rosmarinkartoffeln

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen einen bunten Salatteller.

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Nicht Fisch & nicht Fleisch

Hausgemachte Käsespätzle

Röstzwiebel · bunter Salatteller
A·C·G·L·O
€ 18.50

Schlutzkrapfen

6 Stück
Spinat · Graukäse · Steinpilze · Kürbis ·Mozzarella
Schnittlauch · braune Butter · Parmesan · bunter Salatteller
A·C·G·L·O
€ 18.50

Thai Curry

scharf
Wokgemüse · Basmatireis · bunter Salatteller
B·C·G·L·O
€ 18.50

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Fisch verliebt

Thai Curry
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
€ 26.00

Kinder Gerichte

kleines Wiener Schnitzel · Pommes frites € 9.00
A·C·G

Chicken Nuggets · Pommes frites € 9.00
A·C·G·M

Grillwürstl · Pommes frites € 8.00

Portion Pommes frites € 5.00

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Süsses

Kaiserschmarrn
mit Rosinen
(Wartezeit ca. 30 Minuten)
Zwetschgenröster oder Apfelmus oder Preiselbeeren
A·C·G·O
€ 14.50

Hausgemachter Apfelstrudel aus Blätterteig € 4.50
A·C·G
Sahne € 4.90
Vanilleeis € 6.00

französischer Pfirsich
Champagner Sabayon · weißes Schokoladen-Pistazieneis
C·E·G·H·O
€ 9.00

Tagesempfehlung „Post"
€ 9.00

Eis-Lust

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

3 Kugeln Vanilleeis

+ 1 Topping nach Wahl:

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

€ 6.00
mit Sahne € 6.70

3 Kugeln gemischtes Eis € 4,00

mit Sahne € 4.70
C·G

Gerührter Eiskaffee

A·C·G·H
klein € 5.50
groß € 8.00

Bananensplit

Mandeln · Schokosauce
A·C·G·H
€ 7.00

Weisswein

Grüner Veltliner 1/8l € 4.30
fruchtig · leichte Pfeffernote
Weingut Bannert · Weinviertel

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Sauvignon Blanc 1/8l € 5.40
trocken · schwarze Ribiselbeeren · gelber Paprika
Weingut Pongratz · Südsteiermark

K-White IGT 1/8l € 4.80
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

Blaufränkisch classic 1/8l € 6.20
trocken · Waldbeeraromen
Weingut Kerschbaum · Horitschon

Grande Cuvée 1/8l € 6.50
Zweigelt · Blaufränkisch · Merlot · Cabernet Sauvignon
trocken · dunkles Rubinrot · Beerenaromen · Barrique gelagert
Weingut Salzl · Neusiedlersee

Für Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Diese Weine enthalten Sulfite.

Bier

Zillertal Pils vom Fass
0.2l € 3.60
0.3l € 4.10
0.5l € 5.90

Zillertal Märzen 0.5l € 5.70
aus der Flasche

Zillertal Dunkel 0.5l € 5.70
aus der Flasche

Franziskaner Weißbier vom Fass
0.3l € 4.10
0.5l € 5.90

Zillertal Schwarzes 0.33l € 4.80

Alkoholfreies

Mineralwasser 0.33l € 3.80
Mineralwasser 0.75l € 6.80
Fanta 0.33l € 4.20
Sprite 0.33l € 4.20
Coca Cola 0.33l € 4.20
Coca Cola Zero 0.33l € 4.20
Spezi 0.33l € 4.20
Almdudler 0.33l € 4.20
Apfelsaft 0.2l € 3.60
Orangensaft 0.2l € 3.60
Johannisbeersaft 0.3l € 3.80
Multivitaminsaft 0.3l € 3.80
Ananassaft 0.2l € 3.60
Tonic Water 0.2l € 4.20

Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

Schnäpse

Obstler	2 cl	€ 3.60
Meisterwurz	2 cl	€ 3.60
Williams	2 cl	€ 3.60
Marille	2 cl	€ 3.60
Zichna H	2 cl	€ 3.60
Nussschnaps H	2 cl	€ 3.60
Prinz	2 cl	€ 4.90

Alte Haselnuss H · *Alte Williams-Christ-Birne* · *Alte Marille*

Jägermeister	2 cl	€ 3.80
Fernet branca	2 cl	€ 3.80
Fernet mentha	2 cl	€ 3.80
Ramazotti	4 cl	€ 5.50
Averna	4 cl	€ 5.50
Nonino Grappa Merlot	2 cl	€ 5.10
Nonino Grappa Traditionale	2 cl	€ 5.10
Nonino Grappa Moscato	2 cl	€ 5.10
Nonino ÙE Sauvignon	2 cl	€ 5.10

A – Glutenhaltiges Getreide · B – Krebstiere ·C – Ei · D – Fisch · E – Erdnuss · F – Soja G – Milch · H – Nüsse · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam · O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere