



Vorspeisen

Appetizer

- Beef Tartar**
mit hausgemachten Essiggemüse und Wachtelei € 13,50
Beef tartar with home-made vinegar vegetables and quail egg
- Steinpilzfrühlingsrolle mit Weingartenpfirsich und Wildkräutern** € 9,50
Mushroom egg roll with vineyard peach and wild herbs
- Salat mit Eierschwammerl, Ziegenkäse und Pekannüsse**
Salat with chanterelles, goat cheese and pecan nuts
- Als Vorspeise/as starter** € 9,50
Als Hauptgericht/as main course € 14,00

Warme Vorspeisen

Warm appetizer

- Tagliolini in Trüffelrahm mit Donau – Flusskrebs und Sommertrüffel** € 14,50
Tagliolini in cream of truffle with danube crawfish and summer truffle
- Doradenfilet gebraten mit Paradeiser, Speck und Basilikum** € 13,50
Roasted gilthead filet with tomato, bacon and basil

Suppen

Soups

- Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel** € 3,80
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes milt on toast or cheese dumplings
- Vegane Paradeisersuppe mit Oliven-Bruschetta** € 4,80
Vegan tomato cream soup with olive bruschetta

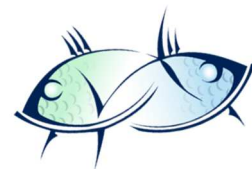


Traditionelle österreichische Küche Traditional and Typical Austrian Dishes

<p>Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat Fried chicken with potato – corn salad</p>	<p>€ 13,90</p>
<p>Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers</p>	<p>€ 16,20</p>
<p>Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce Kürbisrahm und Rösterdäpfeln Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, creamy pumpkin and roasted potatoes</p>	<p>€ 16,80</p>
<p>Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken mit Reis und Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries</p>	<p>€ 17,80</p>
<p>Sous vide gegartes Rinderfilet mit Gemüse und Folienerdäpfel Sous vide cooked beef fillet served with vegetables and baked potato</p>	<p>€ 28,50</p>

Unsere Fischspezialitäten

Fish



<p>Im Ganzen Gebratener Saibling mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat Roasted char served with parsley potatoes and green salad</p>	<p>€ 19,50</p>
--	-----------------------



Spezialitäten von der Post Specialty from the POST

Lamm Ossobuco mit Artischocke, Paradeiser und Gnocchi Lamb Ossobuco with artichoke, tomato and gnocchi	€ 17,00
Beiried mit cremigen Rucola-Polenta und Schmortomaten Rump steak with creamy rocket polenta and stewed tomatoes	€ 19,50
Gebratene Hühnerbrust mit Antipastigemüse und Rosmarin-Gnocchi Roasted chicken breast with antipasti vegetables and rosemary gnocchi	€ 14,80
Tagliolini in Trüffelrahm mit Donau – Flusskrebs und Sommertrüffel Tagliolini in cream of truffle with danube crawfish and summer truffle	€ 19,50

Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

Kürbisravioli mit allerlei vom Sommerkürbis Pumpkinravioli with all sorts of the summer pumpkin	€ 12,50
Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel Chanterelles goulash with bread dumplings	€ 13,50

Salate Salad

Kleiner Salatteller als Beilage Small salad	€ 4,00
Großer Salatteller als Hauptgericht Big salat	€ 6,50
Blattsalat - Green salad	€ 3,00
Erdäpfel – Vogerlsalat Potato-corn salad	€ 3,00



Unser Postmenü

Beef Tartar

mit hausgemachten Essiggemüse und Wachtelei

Beef tartar with home-made vinegar vegetables and quail egg

Tagliolini in Trüffelrahm

mit Donau – Flusskrebis und Sommertrüffel

Tagliolini in cream of truffle with danube crawfish and summer truffle

Lamm Ossobuco mit Artischocke, Tomate und Gnocchi

Lamb Ossobuco with artichoke, tomato and gnocchi

Mohn – Zwetschke - Germ

Poppy – plum - yeast

4 Gang € 46,00

3 Gang € 36,00

Liebe Gäste!

Für die frische Speisenzubereitung und dem Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind und Schwein: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf

Huhn: aus Österreich, Wech Geflügel

Lamm: Familie Gnigler Oberösterreich

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel, Fam. Mündl Kollapriel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung Fam. Brandl Obergrafendorf

Erdäpfel: Josef Strohmayer, Ottenstein, Fam. Lerch Schratzenbruck

Wurzelgemüse und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft Wild: vom

Forstamt Stift Melk und Plasas Wilde Schmankerl, Wieselburg

Saibling: aus österreichischer Aquakultur

Wir kochen viele Früchte selbst zu Marmeladen, Kompott und Chutneys ein:

Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren,...

Marillen, Zwetschken, Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie

Fasching, Oberarnsdorf



You can recognize the Best-of-Wachau businesses on our website by the official quality seal next to their name.



Desserts desserts

Waldviertler Mohnorte mit Schlagobers und Schokoladensauce	€ 4,00
Poppy seed cake with whipped cream and chocolate sauce	
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 3,80
Apple strudel with whipped cream	
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 4,20
Cheese strudel with vanilla sauce	
Wachauer Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück)	€ 4,50
Wachauer pancake fillet with apricot jam	
Stachelbeertörtchen mit Veltlinerschaum und Ricottaeis	€ 6,80
Gooseberry cake with Veltlinersabayon and ricotta ice cream	
Mohn – Zwetschke - Germ	€ 6,80
Poppy – plum - yeast	

Unsere Süßen Weine zum Dessert:

1/16 Spätlese- Muskat Ottonel- 2015	€ 5,50
1/16 Auslese- kräftig süß, Furmint & Sämpling „Franziska“ 2013	€ 6,00

Käse - cheese

Kleiner Käseteller	€ 8,50	Gebäck pro Stück	€ 1,50
Großer Käseteller	€ 11,00		

Kaffee & Heißgetränke

Verlängerter	€ 2,90	Café Latte	€ 3,50
Melange/Cappuccino	€ 3,10	Heiße Schokolade	€ 3,50
Kleiner Espresso	€ 2,50	diverse Tees	€ 2,90
Großer Espresso	€ 3,80	Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.	

Kaffeespezialität Cappucetto Gr. Espresso mit Amaretto und Schlagobers	€ 5,20
Hausgemachter Nuss Schnaps	€ 3,00
Hausgemachter Marillen Likör	€ 3,00