



Vorspeisen

Appetizer

Schafkäse – Paradeiser – Pesto- Ruccola Burrata – tomato – pesto – rocket salad	€ 9,50
Lauwarmes Kalbszüngerl – saures Erdäpfeldressing Lukewarm calf tongue – potato dressing	€ 12,50
Austro Tapas – Spanisches Lebensgefühl in Melk	
Erdäpfelkäs- Schwarzbrotchip	€ 3,50
Potato spread – bread chip	
gebeizter Saibling - Rahmgurkensalat	€ 8,50
Stained char – cucumber cream	
Geschmorte Paprika – knuspriges Bauernbrot - Oberndorfer Hartschafkäse	€ 7,50
Braised paprika – crispy bread – hard cheese	
Wiener Backfleisch – Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 7,50
Roasted and fried beef – potato-corn salad	
Zanderstrudel – Paradeisersalat	€ 9,00
Pikeperch strudel- tomatosalat	

Suppen

Soups

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel	€ 4,50
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes milt on toast or cheese dumplings	
Gurkenkaltschale – gebeizter Saibling	€ 6,50
Cold cucumber soup – stained char	





Traditionelle österreichische Küche Traditional and typical austrian dishes

- | | |
|--|----------------|
| Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Fried chicken with potato – lamb's lettuce salad | € 13,90 |
| Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel
und Senfgurke
Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers | € 17,50 |
| Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce
Semmelkren und Rösterdäpfel
Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce,
horseradish-roll cream and roasted potatoes | € 17,50 |
| Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken
mit Reis und Preiselbeeren
Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries | € 19,50 |

Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

- | | |
|---|----------------|
| Eierschwammerlrisotto
Risotto with mushrooms | € 17,50 |
| Tagliatelle – Feta – Cherrytomaten – Wilder Brokkoli – Ruccola
Tagliatelle – feta – cherry tomatoes – broccoli – rucicola | € 9,50 |



Spezialitäten aus der Postküche Specialties from the Post-kitchen

Duett Mostviertler Milchkalb (gebackenen Kalbskopf & rosa gebratener Rücken) – Sautierte Steinpilze – Erdäpfelkrapfen – eingelegte Marillen € 24,50
Milk calf (fried head & pink roasted back) – sauteed mushrooms – potato pastry – pickled apricots

Sous vide gegartes Rinderfilet – gebratene Salatherzen – Wassermelone – Chashewnüsse – Chimichurri (grüne Sauce) € 29,50
Sous vide beef fillet – roasted salad – watermelon – cashewnuts – Chimichurri (hot sauce)

Fisch Fish



Im Ganzen gebratener Orndinger Saibling – Petersilienerdäpfel- Blattsalat € 20,50
Whole roasted Orndinger char- parsley potatoes- green salad

Yspertaler Bergwels gebraten – gratiniert mit Steinpilzen – Brandteignockerl- Paradeiserragout € 23,00
Confit catfish – gratinated with mushrooms – choux pastry- tomatoragout

Salate Salad

Unser Salatbuffet finden Sie im Restaurant DONAU

Kleiner Salatteller als Beilage Small salad € 4,00
Großer Salatteller als Hauptgericht Big salad € 6,50
Blattsalat- Green salad € 3,20
Erdäpfel – Vogersalat Potato-lamb's lettuce salad € 3,50



Unser Postmenü

Gurkenkaltschale – gebeizter Saibling
Cold cucumber soup – stained char

Lauwarmes Kalbszünge – saures Erdäpfeldressing
Lukewarm calf tongue – potato dressing

**Sous vide gegartes Rinderfilet – gebratene Salatherzen –
Wassermelone – Chashewnüsse – Chimichurri (grüne Sauce)**
Sous vide beef fillet – roasted salad – watermelon –
cashewnuts – Chimichurri

Graumohn-Marille-Weiße Schokolade (Biskuit-Sorbet-Mousse)
Poppy-seed-apricot-white chocolate

4 Gang € 54,00

3 Gang € 45,00

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, Zwetschen, Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie Fasching, Oberarnsdorf



Desserts

desserts

Sgrobino – Zitronensorbet mit Prosecco		€ 5,20
Waldviertler Mohnorte – Schlagobers - Schokoladensauce Poppy seed cake with whipped cream and chocolate sauce		€ 4,00
Wiener Apfelstrudel – Schlagobers Apple strudel with whipped cream		€ 3,90
Topfenstrudel – Vanillesauce Cheese strudel with vanilla sauce		€ 4,50
Wachauer Palatschinken - hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück) Wachauer pancake filled with apricot jam		€ 5,20
Graumohn-Marille-Weiße Schokolade (Biskuit-Sorbet-Mousse) Poppy-seed-apricot-white chocolate		€ 8,90
Topfen – Himbeer - Basilikum (Schnitte-Mousse-Sorbet) White cheese-raspberry-basilicum		€ 8,70
Wachauer Marillenknoedel mit Marillenröster per Stück Apricot-dumpling with stewed apricots		€ 5,20

Unsere Süßen Weine zum Dessert:

1/16 Spätlese- Muskat Ottonel- 2015	€ 5,70
1/16 Auslese- kräftig süß, Furmint & Sämling „Franziska“ 2013	€ 6,20

Käse- cheese

Kleiner Käseteller	€ 8,50	Gebäck pro Stück	€ 1,80
Großer Käseteller	€ 11,00		

Kaffee & Heißgetränke

Verlängerter	€ 3,00	Café Latte	€ 3,70
Melange/Cappuccino	€ 3,20	Heiße Schokolade	€ 3,50
Kleiner Espresso	€ 2,60	diverse Tees	€ 2,90
Großer Espresso	€ 3,90		

<u>Kaffeespezialität Postillion</u> Kleiner Espresso, Vanilleeis, Schlag	€ 4,20
Hausgemachter Nuss Schnaps	€ 3,00
Hausgemachter Marillen Likör	€ 3,00

Unsere Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich

