



Vorspeisen

Appetizer

- | | |
|--|----------------|
| Mostviertler Schafkäse mit Brennnessel und Kürbiskernen
Sheep cheese with stinging nettle and pumpkin seeds | € 6,50 |
| Gebeizte Orndinger Lachsforelle mit Eierschwammerl und Paradeisern
Pickled Orndinger salmon trout with chanterelles and tomato | € 12,50 |
| Salat mit Eierschwammerl, Ziegenkäse und Pekannüsse
Salad with chanterelles, goat cheese and pecan nuts | € 9,50 |
| als Hauptgericht € 14,00 | |

Suppen

Soups

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

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 |



Spezialitäten von der Post Specialty from the POST

- | | |
|---|----------------|
| Lammrücken mit Zucchiniblüte, Ratatouille und Couscous-Praline
Saddle of lamb with zucchini blossom, ratatouille and couscous praline | € 26,50 |
| Geschmorte Rinderbrust mit Süßkartoffeln und Jalapenos
Braised beef brisket with yam and jalapenos | € 16,00 |
| Gebratene Hühnerbrust mit Pilzen, Pak choi und Pappardelle
Roasted chicken breast with mushrooms, pak choi and pappardelle | € 14,50 |
| Pasta mit Eierschwammerl, Paprika und Chorizo
Pasta with chanterelles, pepper and chorizo | € 14,50 |

Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

- | | |
|---|----------------|
| Erdäpfel-Karottenteigtaschen mit Cashewnüssen,
Joghurt und Blattsalat
Potatoes-carrot-pockets with cashew nuts, yoghurt and green salad | € 9,50 |
| Als Hauptgericht/Maindish | € 12,50 |
| Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel
Chanterelles goulash with bread dumplings | € 13,50 |





Unser Postmenü

**Gebeizte Orndinger Lachsforelle
mit Eierschwammerl und Paradeisern**

Pickled Orndinger salmon trout with chanterelles and tomato

Vegane Paradeisersuppe mit Oliven-Buscetta
Vegan tomato cream soup with olive bruschetta

Lammrücken mit Zucchiniblüte, Ratatouille und Couscous-Praline
Saddle of lamb with zucchini blossom, ratatouille and couscous praline

Erdbeeren – Joghurt – Limette
Strawberries – yoghurt – lime

4 Gang €49,00

3 Gang € 39,00

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 Plaras 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.