



## Vorspeisen

### Appetizer

<b>Orientalischer Linsensalat – eingelegtes Gemüse – Granatapfel – Joghurt</b>	<b>€ 9,00</b>
Oriental lentil salad – pickled vegetables – pomegranate- yogurt	
<b>Gebeizte Lachsforelle – rote Rübe – Anis – Sanddorn – Frischkäse</b>	<b>€ 10,50</b>
Graved salmon trout – red beet – anise – sea buckthorn – cream cheese	
<b>Austro Tapas – Kleine Leckereien aus der Postküche</b>	
<b>Wildschweinsaumaise – Kartoffelpüree</b>	<b>€ 6,50</b>
Filled roar caul – mashed potatoes	
<b>Gammelpogatscherl</b>	<b>€ 6,50</b>
Greaves pastry	
<b>Räucherforellentartar – Brotchip</b>	<b>€ 8,50</b>
Smoked trout tartare – bread	
<b>Kürbis – Schafkäse</b>	<b>€ 6,50</b>
Pumpkin – sheep cheese	
<b>Gebackene Rehleber – Karottfelsalat</b>	<b>€ 7,50</b>
Bread fried deer liver – potato salad	
<b>Geräucherte Entenbrust – Waldorfsalat</b>	<b>€ 7,50</b>
Smoked duck breast – waldorf salad	

## Suppen

### Soups

<b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel</b>	<b>€ 4,50</b>
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes milt on toast or cheese dumplings	
<b>Kürbiscremesuppe – Kürbiskernbrioche- Birnenchutney</b>	<b>€ 5,80</b>
Pumpkin cream soup – pumpkin brioche – pear chutney	





## Traditionelle österreichische Küche Traditional and typical austrian dishes

<p><b>Ausgelöstes Backhenderl</b>  <b>Maishendl in der Pfanne gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat</b>          Fried chicken with potato – lamb's lettuce salad</p>	<p>€ 15,50</p>
<p><b>Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Senfgurke</b>          Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers</p>	<p>€ 17,50</p>
<p><b>Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce Semmelkren und Rösterdäpfel</b>          Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce,          horseradish-roll cream and roasted potatoes</p>	<p>€ 17,50</p>
<p><b>Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken mit Reis und Preiselbeeren</b>          Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries</p>	<p>€ 19,50</p>

## Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

<p><b>Hausgemachte Tagliatelle – Eidotter - schwarzer Trüffel</b>          Homemade tagliatelle – yellow from the egg – black truffles</p>	<p>€ 19,00</p>
<p><b>Stundenei- Topinambur – Spinat – braune Butter</b>          Onsen egg - Jerusalem artichoke – spinach- butter</p>	<p>€ 12,50</p>



## Spezialitäten vom Wild



<b>Hirschkalbsbraten – Rotkraut – Serviettenknödel</b> Fawn roast – red cabbage – bread dumpling	<b>€ 16,50</b>
<b>Wachtelroulade – Pistazie – Cranberries – Topinambur</b> Quail roll – pistachio – cranberries - Jerusalem artichoke	<b>€ 20,50</b>
<b>Rosa Rehrücken – Quittenpofese – Orange – Mandeln</b> Pink venison back – Quince French toast – orange- almond	<b>€ 26,50</b>
<b>Rehragout – Rotkraut – Serviettenknödel</b> Venison ragout – red cabbage – bread dumpling	<b>€ 13,50</b>

### Fisch Fish



<b>Im Ganzen gebratener Orndinger Saibling</b> - Petersilienerdäpfel- Blattsalat Whole roasted Orndinger char- parsley potatoes- green salad	<b>€ 20,50</b>
--	----------------

### Salate Salad

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



## Unser Postmenü

**Gebeizte Lachsforelle – rote Rübe – Anis - Sanddorn – Frischkäse**  
 Stained salmon trout – red beet – anise – sea buckthorn – cream cheese

\*\*\*

**Kürbiscremesuppe – Kürbiskernbrioche**  
 Pumpkin cream soup – pumpkin brioche

\*\*\*

**Rosa Rehrücken – Quittenpofese – Orange- Mandeln**  
 Pink venison back – Quince French toast – orange- almond

\*\*\*

**Dreierlei von der Schokolade**  
 Chocolate in three kinds

**4 Gang € 48,00**

**3 Gang € 38,00**

**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



## Desserts

### Desserts

<b>Kleine Verführung</b> – Kleiner Espresso mit Marillenpraline	€ 4,10
<u>Kaffeespezialität Postillion</u> Kleiner Espresso, Vanilleeis, Schlag	€ 4,20
<b>Waldviertler Mohntorte</b> – Schlagobers - Schokoladensauce Poppy seed cake with whipped cream and chocolate sauce	€ 4,00
<b>Wiener Apfelstrudel</b> – Schlagobers Apple strudel with whipped cream	€ 3,90
<b>Topfenstrudel</b> – Vanillesauce Cheese strudel with vanilla sauce	€ 4,50
<b>Wachauer Palatschinken</b> - hausgemachte Marillenmarmelade (2 Stück) Wachauer pancake filled with apricot jam	€ 5,20
<b>Kürbis</b> – Preiselbeer – Karamell (Kuchen – Sorbet – Chutney) Pumpkin – Cranberry – Caramel	€ 7,80
<b>Dreierlei von der Schokolade</b> (Mousse – Praline – Brownie) Chocolate in three kinds	€ 8,50

### 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		
Hausgemachter Nuss Schnaps			€ 3,00
Hausgemachter Marillen Likör			€ 3,00

Unsere Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich