



Vorspeisen

Appetizer

- Allerlei vom Kürbis trifft Ziegenkäse** € 10,50
 Eingelegter Kürbis- Kürbiscreme – Kürbiskerngremolata – Kürbiskerneis – Ziegenkäsemousse
 All kinds of pumpkin – goat cheese
- Kalbstartar – Zwetschke – schwarzer Knoblauch – Quinoa** € 13,50
 Calf tartare – plum – black garlic - quinoa
- Austro Tapas – Kleine Leckereien aus der Postküche**
- Liptauer- Schnittlauch- Laugengebäck** € 4,80
 spicy cheese spread – chive – pastry
- Krautstrudel- Sauerrahmdip** € 6,80
 cabbage strudel – sour cream dip
- Geschmorte Paprika – knuspriges Bauernbrot -
 Oberndorfer Hartschafkäse** € 6,50
 Braised paprika – crispy bread – hard cheese
- Grammelknödel – Kürbissalat** € 7,00
 Dumplings filled with greaves- pumpkinsalad
- Räucherforellentartar – Brotchip** € 8,50
 Smoked trout tartare- bread

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
- Kürbiscremesuppe – Kürbiskernbrioche- Birnenchutney** € 5,80
 Pumpkin cream soup – pumpkin brioche – pear chutney





Traditionelle österreichische Küche Traditional and typical austrian dishes

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

Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

- Rollgerstenrisotto – Kürbis – Bergkäse- Gartenkresse** € 12,00
 Barley risotto – pumpkin – cheese – garden cress
- Zwiebellauchkuchen – Crème fraiche – Röstzwiebelpüree - Lauchgemüse – Portweinzwiebel** € 12,50
 Onion-leek-cake – crème fraiche cheese – roasted onion mash - leek vegetables – portwine onions



Spezialitäten aus der Postküche Specialties from the Post-kitchen

- Geschmorte Rinderrippe –
Walnuss-Erdäpfelkuchen – grober Senf- Birne** € 19,50
Braised beef rib – walnut-potatoe cake – mustard- pear
- Rosa Lammnuss – Allerlei vom Kürbis** € 24,50
Kürbisgnocchi – Kürbis süß-sauer – Kürbispüree
Pink lamb nut – all kinds of pumpkin
(pumpkin gnocchi – mashed pumpkin – pumpkin sweet sour)

Fisch Fish



- Im Ganzen gebratener Orndinger Saibling
- Petersilienerdäpfel- Blattsalat** € 20,50
Whole roasted Orndinger char- parsley potatoes- green salad
- Gebratenes Forellenfilet – Hollerbeeren – Gries
– Buttermilch – Salzzitrone** € 22,00
Roasted fillet of trout – elderberry – emolina – butter milk – salt lemon

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 – Vogerlsalat Potato-lamb's lettuce salad € 3,50



Unser Postmenü

Kalbstarter – Zwetschke – schwarzer Knoblauch – Quinoa
 Calf tartare – plum – black garlic - quinoa

Kürbiscremesuppe- Kürbiskernbrioche
 Pumpkin cream soup – pumpkin brioche

Geschmorte Rinderrippe – Walnuss-Erdäpfelkuchen – grober Senf- Birne
 Braised beef rib – walnut-potatoe cake – mustard- pear

Nougatknödel – Traube – Rum
 Nougat dumplings – grape- rum

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



Desserts

Desserts

Kleine Verführung – Kleiner Espresso mit Marillenpraline	€ 4,10
<u>Kaffeespezialität Postillion</u> Kleiner Espresso, Vanilleeis, Schlag	€ 4,20
Waldviertler Mohntorte – 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 - hausgemachte Marillenmarmelade (2 Stück) Wachauer pancake filled with apricot jam	€ 5,20
Alles vom Apfel (Tarte – Sorbet – Mousse) Everything from apple (tarte – sorbet – mousse)	€ 7,80
Nougatknödel – Traube – Rum (20 min Wartezeit) Nougat dumplings – grape – rum	€ 7,80
Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster und Butterbrösel per Stück Plum-dumpling with stewed plums	€ 4,70

Unsere Süßen Weine zum Dessert:

1/16 Spätlese- Muskat Ottonel- 2015	€ 5,70
1/16 Auslese- kräftig süß, Furmint & Sämpling „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