
Post Tapas

kleine Vorspeisen – großer Genuss

Tapas – small starter – great enjoyment

Gebackener Spargel, Sauce Tartar Baked asparagus, Sauce Tartar	€ 7,20
Eier-Spargelsalat mit Croutons Eggs-AsparagusCroutons	€ 6,80
Kitzszulz, Spargelvinaigrette Fawn jelly, asparagus vinaigrette	€ 6,80
Überbackene "Wiener Schnecken" ½ Dz. Gratinated Snails ½ Dz.	€ 8,50
Gebackener Fischburger, Dip Baked Fishburger, Sauce Remoulade	€ 6,90

Vorspeisen

Appetizer

Gebeizte Lachsforelle, Spargel, Brunnenkresse Marinated salmon trout, asparagus, watercress	€ 14,20
Beef Tatar, Trüffel-Mayo, Toast 120 g	€ 13,00
Beef Tatar, truffle mayo, toasted bread 180 g	€ 19,50

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel	€ 4,90
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes milt on toast or cheese dumplings	
Spargelcremesuppe	€ 6,90
Creamy soup of Asparagus	

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogerlsalat € 16,50

Fried chicken with potato – lamb's lettuce salad

Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke € 19,50

Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers

**Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce
Semmelkren, Rösterdäpfel** € 19,50

Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce,
horseradish-roll cream and roasted potatoes

**Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken,
Butterreis, Preiselbeeren** € 19,50

Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and lingonberries

Salate

Salad

Kleiner Salatteller als Beilage € 4,50

Small salad

Großer Salatteller als Hauptgericht € 6,50

Large salad

Blattsalat € 3,80

Lettuce

Erdäpfel – Vogerlsalat € 3,80

Potato-lamb's lettuce salad



Saisonales aus der Post

Our seasonal dishes

Geschmorte Lammhax'n, Kohlrabi-Erbesen, gebackenes Grießknödel	€ 21,00
Braided lamb knuckles, kohlrabi-peas, baked semolina dumplings	
Gebratene Maishendlbrust, Spargel, Radieschen	€ 19,50
Fried corn chicken – asparagus , radish	
Gebratenes Saiblingsfilet, Spargelrisotto, Kressesauce	€ 24,00
Fried char filet, asparagus risotto, cress sauce	

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Solospargel, Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfel	€ 19,50
Wahlweise mit Beinschinken oder Prosciutto	€ 23,00
Asparagus, Sauce Hollandaise, parsley potatoes Optional with ham or prosciutto	
Schlutzkrapfen, Babyspinat, braune Butter, Bergkäse	€ 13,00
“Schlutzkrapfen” baby spinach, butter, traditional cheese	
Blattsalat mit Spargelspitzen-Schafkäse-Pesto	€ 14,00
Green salad with asparagus-sheepcheese-Pesto	



Wir sind mit dem AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet

Rind und Schwein: Fleischwaren Höllerschmid, Walkersdorf

Huhn: aus Österreich, Wech Geflügel

Lamm: Pielachtal

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel,

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung Fam. Brandl Obergrafendorf, Hörmann Rosenfeld

Erdäpfel: Stefanie Hettegger, Ottenstein,

Wurzelgemüse und Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft

Wild: vom Forstamt Stift Melk und Hürner, Amstetten , Honig Samhaber Loosdorf

Saibling, Lachsforelle: Ordinger Genussfisch, Bergwels Moser Yspertal

Selbstgemachtes: Marmeladen, Kompott und Chutneys aus 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.



Unser Post Menü

Gebeizte Lachsforelle, Spargel, Brunnenkresse
Marinated salmon trout, asparagus, watercress

Ochsenschwanzravioli, Kohlrabi-Erbsengemüse
Oxtail Ravioli, kohlrabi peas vegetable

Gebratene Maishendlbrust, Spargel, Radieschen
Fried corn chicken – asparagus , radish

Erdbeer – Sauerrahm - Mandel
Strawberry – sour cream - almond

4 Gang € 52,00
3 Gang mit Vorspeise € 46,00
3 Gang mit Dessert € 38,00

Chef's Weinempfehlung

Melker Stadtwein, Weingut Schneeweiss, Weissenkirchen 1/8 l
Grüner Veltliner Federspiel, 2021, trocken, 12,5% Vol 0,75 L

€ 3,90
€ 23,00

Dessert

Waldviertler Mohn torte, Schlagobers, Schokosauce Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	€ 4,80
Wiener Apfelstrudel, Schlagobers Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,30
Topfenstrudel, Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 4,80
Wachauer Palatschinken, hausgemachter Marillenmarmelade (2 Stück) Wachauer pancake filled, apricot jam	€ 5,40
Ebner's Bananenschnitte, Vanilleeis, Marille, Kakao "Ebner's Banana cake", Vanilla ice cream, apricot, cocoa	€ 8,50
Erdbeer – Sauerrahm - Mandel Strawberry – sour cream - almond	€ 7,90

Käse Cheese

Kleiner Käseteller cheese plate small	€ 8,50
Großer Käseteller cheese plate large	€ 11,00
Gebäck pro Stück € 1,80 Bread per piece	

Kaffee & Heißgetränke/ Coffee & Tea

Verlängerter	€ 3,20	Café Latte	€ 3,90
Melange/Cappuccino	€ 3,50	Heiße Schokolade	€ 3,80
Kleiner Espresso	€ 2,80	diverse Tees	€ 3,20
Großer Espresso	€ 4,20		

Süße Weine und Schnapsert zum Dessert Digestiv & liquors

Spätlese, Muskat Ottonel- 2017 1/16L	€ 5,70
Auslese, Furmint & Sämling „Franziska“ 2013 1/16L	€ 6,20
Ebner's hausgemachter Nuss Schnaps	€ 3,20
Ebner's hausgemachter Marillen Likör	€ 3,20
Schüller, Maria Taferl, 2 cl	
Kriecherl – Mirabelle, Marille, Williams Birne	€ 4,50
Apfel im Eichenfaß, Himbeergeist, Zwetschke	€ 4,80
Holzapfel, Joching, 2 cl	
Williams Birne, Marille	€ 6,50
Hellerschmid, Krems, 2cl	€ 4,00
Marille	
G. Hämmerle, Lustenau 2 cl	€ 6,00
Vogelbeere	
Nonino, Italien 2cl	€ 6,00
Grappa	

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,5l	€ 4,30	0,3l	€ 3,70
Schremser Bio Zwickl	0,5l	€ 4,40	0,3l	€ 3,90
Radler	0,5l	€ 4,40	0,3l	€ 3,80
Stiegl Weisse	0,5l	€ 4,40	0,3l	€ 3,90
Radler Sauer	0,5l	€ 4,00	0,3l	€ 3,30

Offene Weine

Grüner Veltliner			
Malat, Palt, trocken	1/8l	€ 2,70	1/4l € 5,40
Kremser Neuburger			
Winzer Krems, Kremstal, halbtrocken	1/8l	€ 2,70	1/4l € 5,40
Rosé			
Malat, Palt, trocken	1/8l	€ 2,70	1/4l € 5,40
Blaufränkisch			
Guttman, Weiden am See, trocken	1/8l	€ 2,70	1/4l € 5,40