
Post Tapas

kleine Vorspeisen – großer Genuss
Tapas – small starter – great enjoyment

Gebackener Spargel, Sauce Tartar Baked asparagus, Sauce Tartar	€ 7,20
Eier-Spargelsalat, Croutons Eggs-Asparagus Croutons	€ 6,80
Schweinsbackerlsulz, Spargelvinaigrette Fawn jelly, asparagus vinaigrette	€ 6,80
Überbackene "Wiener Schnecken" ½ Dz. Gratinated Snails ½ Dz	€ 8,50

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 Fried chicken with potato – lamb's lettuce salad	€ 16,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	€ 19,50
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, horseradish-roll cream and roasted potatoes	€ 20,50
Wienerschnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and lingonberries	€ 21,00

Salate

Salad

Kleiner Salatteller als Beilage Small salad	€ 4,50
Großer Salatteller als Hauptgericht Large salad	€ 7,50
Blattsalat Lettuce	€ 3,80
Erdäpfel – Vogerlsalat Potato-lamb's lettuce salad	€ 3,80



Saisonales aus der Post

Our seasonal dishes

Rosa gebratener Maibockrücken, grüner Spargel, Grießknödel, Eierschwammerl	€ 29,50
Medium saddle of venison, green asparagus, semolina dumplings, chanterelles	
Gebratenes Saiblingsfilet, Spargelrisotto, Kressesauce	€ 24,00
Fried char filet, asparagus risotto, cress sauce	
Sommerliche Blattsalate mit gebratenem Forellenfilet	€ 15,50
Variation of freshly green salad, grilled trout filet	

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	
Asiatische Spargelpasta	€ 16,50
Asparagus Pasta à la Asian Style	
Blattsalat mit Spargelspitzen-Schafkäse-Pesto	€ 14,00
Green salad with asparagus-sheep cheese-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.



Pfingst – Post Menü

Geeiste Spargelsuppe

Soup of asparagus „frozen“

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Gebrautes Wolfsbarschfilet, gefüllte Spitzpaprika, Kartoffelkrapfen, Kapern-Zitronensauce

Grilled sea bass, stuffed paprika,
„Kartoffelkrapfen“, caper – lemon sauce

Erdbeerknödel, Erdbeereis, Butterbrösel

Strawberry dumplings, strawberry ice cream,
butter crumbs

4 Gang € 46,00

3 Gang mit Vorspeise € 41,00

3 Gang mit Suppe € 37,00

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 Mohntorte, 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
Cheesecake - Hollunder, Zitrone, Basilikum Cheesecake, elder, lemon, basil	€ 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 & Liqueurs

Spätlese, Muskat Ottonel- 2017	1/16L	€ 5,70
Auslese, Furmint & Sämling „Franziska“ 2013	1/16L	€ 6,20
Ebner's hausgemachter Nuss Schnaps		€ 3,20
Ebern'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				
Guttmann, Weiden am See, trocken	1/8l	€ 2,70	1/4l	€ 5,40