
Post Tapas

kleine Vorspeisen – großer Genuss

Tapas – small starter – great enjoyment

Wiener Schnecken vom Gugumuck mit Bröselkräuterbutter gratiniert Vienna snails from „Gugumuck“ with crumbs of herb butter gratinated	€ 8,50
In Paradeisersauce geschmorte Kalbsfleischbällchen mit Sauerrahmdip Veal meatballs braised in tomatosauce with sour cream dip	€ 7,80
Knusprig gebackenes Steinpilztramezzini mit Trüffeldip, Salatbouquet Crunchy backed Porcinitramezzini with truffledip, salad bouquet	€ 9,50
Crème brulée vom heimischen Ziegenkäse mit Kirschchutney Crème brulée from local goat cheese with cherry chutney	€ 6,50
Cremiger Aufstrich von der hausgeräucherten Bachforelle im Briochlaibchen Creamy spread from housesmoked stream trout in brioche patty	€ 6,50

Vorspeisen

Appetizer

Gebeiztes See-Saiblingsfilet mit grünem Gartengemüsesalat, Dressing Stained lake-charfilet with green gardenvegetablesalad, herbsdressing	€ 14,80
Beef Tatar, Senfmayonaise, Toast Beef Tatar, mustard mayonaise, toasted bread	klein/small € 13,50 groß/big € 21,00

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes milt on toast or cheese dumplings	€ 4,90
Kalte Gurken Avocadocremesuppe mit marinierten Flusskrebserl Cold cucumber avocadocremsoup with marinated crayfishes	€ 7,50
Wachauer Fischsuppe Fish soup „Wachau“	klein/small € 13,50 groß/big € 22,00

Saisonales aus der Postküche

Our seasonal dishes

- | | |
|---|---------|
| In Wiesenkräuter geschmorter Lammbauch,
Steinpilz Paprikacreme, Marille, Joghurt
In meadow herbs braised lamb middle
porcini-papricacream, apricot, joghurt | € 23,00 |
| Landhendlbrust in milder Currysauce mit Jasminreis,
Erdnüsse, Mango-Ananassalat
Chicken breast in mildly currysauce with jasmine rice,
peanuts, mango-ananas salad | € 19,50 |
| Rinder-Filetsteak (220 g) im Speckmantel, Rotweinsauce,
Knochenmarkbutter, Knoblauchpommes, Bergkäse
Beef filet steak (220 g) wrapped in bacon, red wine sauce,
bone marrow butter, garlic pommes, mountain cheese | € 35,00 |

Fisch

fish

- | | |
|--|---------|
| Bachforelle im Ganzen mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat
A total of stream trout with parsley potatoes and green salad | € 22,50 |
| Ebner`s Sommersalat mit gebratenem Lachsforellenfilet
Kartoffelchips, Buttermilchvinaigrette
Ebner`s summer salad with fried salmon trout filet
potatoe chips, buttermilk vinaigrette | € 19,50 |

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

- | | |
|---|---------|
| Schlutzkrapfen, Steinpilzfülle, Zitrone, Schalotten, Walnuss
„Schlutzkrapfen“, porcini stuffing, shalotts, walnut | € 15,80 |
| Eierschwammerl a la creme, Serviettenknödel, Schnittlauch
Creamy chanterelles, bread dumpling, chives | € 19,00 |

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

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: Ordninger 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.



Post Menü

Knusprig gebackenes Steinpilztramezzini mit Trüffeldip, Salatbouquet
Crunchy backed Porcinitramezzini with truffledip, salad bouquet

Wachauer Fischsuppe
Fish soup „Wachau“

**In Wiesenkräuter geschmorter Lammbauch, Steinpilz Paprikacreme,
Marille, Joghurt,**

In meadow herbs braised lamb middle
porcini-papricacream, apricot, joghurt

Marillensorbet, Marillenlikör
Apricot sorbet, apricot liqueur

4 Gang € 52,50
3 Gang € 40,50
3 Gang ohne Dessert € 46,00

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 Mohnorte, 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
Hausgemachte Wachauer Marillenknödel, mit Marillenröster und Butterbrösel Apricotdumpling with apricotsauce	per Stück € 5,20
Schokobrownie, Marillenkompott, weißes Schokomousse, Marillensorbet Chocobrownie, apricot compote, white chocomousse, apricot sorbet	€ 8,70

Käse Cheese

Kleiner Käseteller cheese plate small	€ 11,00
Großer Käseteller cheese plate large	€ 16,00
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				
Winzer Krems, Kremstal, 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
Blaifränkisch				
Guttman, Weiden am See, trocken	1/8l	€ 2,70	1/4l	€ 5,40