
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Pilzrahmbeuschel mit hausgebackenem Zitronenbrioche Creamy mushrooms with selfmade lemon brioche	€ 9,60
Gebackener Zander in Knusperpanade, Sauce Tartare Baked pikeperch in crispy coating, Sauce Tartare	€ 7,50
Espresso von kräftiger Wildconsommé mit Speckknödel, Erdäpfel-Blattsalat Espresso from strong gameconsommé with bacon dumplings, potatoe-leaf lettuce	€ 6,50
Ebner`s Obatzter mit Schafkäse, Paprika, Zwiebelmousse, Bergkäseschmarrn, Laugenchips Ebner`s „Obatzter“ with sheep cheese, pepper, onionmousse, mountain cheese pancake, lye chips	€ 5,90
Klassisches, cremiges Wildschweinreisfleisch mit Käse und Petersilie Classical, creamy wild boar rice meat with cheese and parsley	€ 6,90

Vorspeisen

Appetizer

Bachforellenfilet am Salzstein gebraten serviert, Kürbis, Vogerlsalat River trout roasted and served on saltstone, pumpkin, lamb`s lettuce	€ 14,90
Beef Tatar, cremiges Eigelb, Frischkäsemayonnaise, Toast	klein/small € 13,50
Beef Tatar, creamy egg yolk, cream cheese mayonnaise, toast	groß/large € 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
Kürbis-Most-Cremesuppe mit Kürbis Chutney im Mürbteig Pumpkin-cider-creamsoup with pumpkin chutney in shortcrust	€ 6,50
Wachauer Fischsuppe	klein/small € 13,50
Fish soup „Wachau“	groß/large € 22,00

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogerlsalat Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad	€ 16,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	€ 21,00
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, Horseradish-roll cream and roasted potatoes	€ 21,50
Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz, in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and lingonberries	€ 22,50

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, Hpll Mannersdorf, Bergwels Moser Yspertal,
Selbstgemachtes: Marmeladen, Kompott und Chutneys aus Preiselbeeren, Marillen, Erdbeeren, Marillen, Zwetschken,
Pfirsich für hausgemachte Marmeladen und Kompotte: Familie Fasching, Oberarnsdorf

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Service- bzw. Küchenteam.



You can recognize the Best-of-Wachau businesses on our website by the official quality seal next to their name.

Saisonales aus der Postküche

Out seasonal dishes

- Duett vom Duroc Schwein, Schmorbackerl Tartare, knuspriger Bauch, Variation vom Kürbis** € 20,50
Duet from the Duroc pork, braise cheeks tartare, crunchy belly, pumpkin variation
- Hirschkalbsbraten, Niedertemperatur gegart, Ofenbriocheknödel, knusprige Eierschwammerl Ravioli** € 20,50
Roasted fawn, low temperature cooked, stovebriochedumpling, red cabbage, orange lingonberrypear
- Maishendl in Rotweinsauce (Coq au vin) mit Speck, Gemüse, knusprige Eierschwammerl Ravioli** € 19,50
Corn-fed chicken in red wine sauce (Coq au vin) with bacon, vegetables, crunchy chanterelles ravioli
- Kalbslebersteak sous vide gegart, Erdäpfelpüree, Perlzwiebeln, Apfel** € 19,00
Calf's liver sous vide cooked, mashed potatoes, pickled onion, apple

Fisch

Fish

- Ordinger Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat** € 23,00
A total of fried char from "Ording" with parsley potatoes and green salad

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

- Panierter Karfiol, lauwarme Gemüse vinaigrette, Miso Hollandaise, Schnittlauch** € 16,50
Breaded cauliflower, lukewarm vegetable vinaigrette, miso-hollandaise, chives
- Schlutzkrapfen, Steinpilzfülle, Orange, Haselnuss** € 15,80
„Schlutzkrapfen“, porcini stuffing, orange, hazelnut
- Steinpilze a la creme, Serviettenknödel** € 19,00
Creamy porcini, bread dumpling



Post Menü

Gedeck

Bachforellenfilet am Salzstein gebraten serviert, Kürbis, Vogelsalat

River trout roasted and served on saltstone, pumpkin, lamb`s lettuce

Wachauer Fischsuppe

Fish soup "Wachau"

Hirschkalbsbraten, Niedertemperatur gegart, Ofenbriocheknödel, Rotkraut,

Orangen-Preiselbeerbirne

Roasted fawn, low temperature cooked, stovebriochedumpling,
red cabbage, orange cranberrypear

Zwetschkenorbet mit Zwetschkenragout

Plum sorbet with plum ragout

4-Gang € 52,00

Ohne Vorspeise € 39,00

Ohne Suppe € 42,00

Ohne Dessert € 46,00

Chef`s Weinempfehlung

Melker Stadtwein, Weingut Schneeweiss, Weissenkirchen

1/8 l € 3,90

Grüner Veltliner Federspiel, 2021, trocken, 12,5% Vol.

0,75 l € 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, hausgemachte Marillenmarmelade Wachauer pancake filled with apricot jam	2 Stück	€ 5,40
Hausgemachte Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster und Butterbrösel Plum dumpling with plumsauce	per Stück	€ 5,20
Schokoladenschnitte, Zwetschke, Pistazie, Praline Chocolate cake, plum, pistachio, praline		€ 9,50
In Butter frisch gebackener Kaiserschmarrn, Marillentröster, eingelegte Marillen, Vanilleeis – ab 2 Personen In butter fresh baked „Kaiserschmarrn“, apricot sauce, pickled apricot, vanilla ice cream – from 2 persons on	pro Person	€ 9,50
Pistazienpraline – pistachio praline	per Stück	€ 2,80

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller , cheese plate small	€ 11,00
Großer Käseteller , cheese plate large	€ 16,00
Gebäck pro Stück , bread per piece	€ 1,80

Kaffee & Heißgetränke

Coffee & Tea

Verlängerter	€ 3,50	Café Latte	€ 4,20
Melange/Cappuccino	€ 3,70	Heiße Schokolade	€ 4,00
Kleiner Espresso	€ 2,90	diverse Tees	€ 3,30
Großer Espresso	€ 4,30		

Bei Konsumation von nur Quell-/Leitungswasser verrechnen wir eine Servicepauschale von € 0,30 (1/4l) bzw. € 1,00 (1 Liter).

süße weine und Schnapsertl 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	€ 6,50
Williams Birne, Marille	
Hellerschmid, Krems, 2 cl	€ 4,00
Marille	
G. Hämmerle, Lustenau, 2 cl	€ 6,00
Vogelbeere	
Nonino, Italien, 2 cl	€ 6,00
Grappa	

Bier vom Fass

Beer

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

Wine

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