
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Gänseleberparfait, Portwein, Quitte, Praline, Brioche Foie gras parfait, port wine, quince, praline, brioche	€ 7,80
Hausgeräucherte Bachforelle, Buttermilchespuma, Schnittlauch Smoked brook trout, buttermilk foam, chives	€ 7,80
Vegan gefüllte Tortilla mit Herbstgemüse, Bohnen, Erdnuss Salsa Vegan tortilla stuffed with vegetables, beans, peanut salsa	€ 6,80
Tellerlinsen, Wurzelrahmsauce, Wildspeckknödel Lentils, root cream sauce, bacon dumplings,	€ 6,20
Mini Wildfleischkrautroulade, Paprikasauce, Sauerrahm Small game meat cabbage roulade, pepper sauce, sour cream	€ 5,80

Vorspeisen

Appetizer

Tataki von gebeizter Lachsforelle am Salzstein gebraten serviert mit "Rauner" Rote Rüben Carpaccio, Creme fraiche und Kren Tataki from pickled salmon trout roasted and served on salt stone, red beet carpaccio, crème fraiche, horseradish	€ 14,90
Beef Tatar, cremiges Eigelb, Mayonnaise, Toast Beef Tatar, creamy egg yolk, mayonnaise, toast	klein/small € 13,50 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
Gansleinmachsuppe, Bröselknödel Creamy goose soup with bread dumplings	€ 6,80
Wachauer Fischsuppe Fish soup „Wachau“	klein/small € 13,00 groß/large € 22,00



Post Menü

Gedeck

**Tataki von gebeizter Lachsforelle am Salzstein gebraten
serviert mit „Rauner“ Rote Rüben Carpaccio, Creme fraiche und Kren**

Tataki from pickled salmon trout roasted and served on salt stone,
red beet carpaccio, crème fraiche, horseradish

Gansleinmachsuppe, Bröselknödel

Creamy goose soup with bread dumplings

**Hirschkalbsbraten, Niedertemperatur gegart, Ofenbriocheknödel, Rotkraut,
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
Grüner Veltliner Federspiel, 2021, trocken, 12,5% Vol.

1/8 l

€ 3,90

0,75 l

€ 23,00

Saisonales aus der Postküche

Out seasonal dishes

Mostviertler BIO Weidegansl, Erdäpfelknödel, Rot- oder Weißkraut Organic field goose, dumplings, red or white cabbage	€34,50
Ungarisches Gansl, Erdäpfelknödel, Rot- oder Weißkraut Hungarian goose, dumplings, red or white cabbage	€ 27,80
Hirschkalbsbraten, Niedertemperatur gegart, Ofenbriocheknödel Rotkraut, Preiselbeerbirne Roasted fawn, low temperature cooked, stovebriochedumping, red cabbage, cranberrypear	€ 22,50
Rehrücken im Speckmantel, Dörrbirnenbrot, Apfel, Preiselbeeren Saddle of venison wrapped in bacon, dried pear bread, apple, cranberry	€ 28,90

Fisch

Fish

Conviertes Bergwelsfilet, Allerlei „Rauner“ Rote Rüben, Krenschaum Converted mountain catfish, red beet, horseradish foam	€ 26,50
---	---------

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Veganes „Rauner“ Rote Rüben Risotto, Cashew, Kren, Himbeeressig Vegan red beet risotto, cashew, horseradish, raspberry vinegar,	€ 14,80
Stundenei mit Kartoffelespuma, Steinpilz, Topinamburcreme, Schnittlauch Hour egg, potato espuma, porcini, topinambourcream, chives	€ 14,50
Schlutzkrapfen mit Blattspinat, brauner Butter, Parmesan Ravioli stuffed with leaf spinach, brown butter, parmesan	€ 14,00

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 cranberries	€ 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.

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	2 Stück	€ 5,40
Wachauer pancake filled with apricot jam		
Schoko Maroni Soufflé mit Nougatparfait, Rotweinbirne, Orange Chocolate chestnut soufflé with nougatparfait, red wine pear, orange		€ 9,80
In Butter frisch gebackener Kaiserschmarrn, Marillenröster, eingelegte Marillen, Vanilleeis – ab 2 Personen	pro Person	€ 9,80
In butter fresh baked „Kaiserschmarrn“, apricotsauce, pickled apricot, vanille ice cream – from 2 persons on		
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

