
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Gebackene Blunzenravioli auf Krautsalat, Krendip Black pudding ravioli on coleslaw, horseradish dip	€ 6,80
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
Karotten-Ingwersuppe mit Garnele Carrot-ginger-soup with prawn	€ 9,50
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

Karotten-Ingwersuppe mit Garnele

Carrot-ginger-soup with prawn

**Hirschkalbsbraten, Niedertemperatur gegart, Ofenbriocheknödel, Rotkraut,
Preiselbeerbirne**

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

Zwetschkensorbet mit Zwetschkenragout

Plum sorbet with plum ragout

4-Gang € 54,00

Ohne Vorspeise € 41,00

Ohne Suppe € 43,00

Ohne Dessert € 48,00

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 Bauernente, Erdäpfelknödel, Rot- oder Weißkraut Roasted duck, dumplings, red or white cabbage	€ 28,80
Hirschkalbsbraten, Niedertemperatur gegart, Ofenbriocheknödel Rotkraut, Preiselbeerbirne Roasted fawn, low temperature cooked, stovebriochedumping, red cabbage, cranberrypear	€ 22,50
Rinderfilet von der Kalbin auf Pfeffersauce, Erdäpfel-Petersilienpüree Wintergemüse Beef tenderloin on peppersauce, potato-parsley-mash, seasonal vegetables	€ 36,00

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-Vogelersalat 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-Vogelersalat 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 Wachauer pancake filled with apricot jam	€ 5,40
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 In butter fresh baked „Kaiserschmarrn“, apricotsauce, pickled apricot, vanille ice cream – from 2 persons on	€ 9,80
Eierlikör-Zimtparfait, Rotwein Weichsel, Orange Advocaat-cinammon parfait, vistula fruit, orange	€ 9,00

Käse

Cheese

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

