
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Gebackene Blunzenradl, Erdäpfelsalat, Sauce Tartare Baked black pudding, potato salad, sauce tartare	€ 7,80
Reisfleisch vom Mostviertler Wildschwein Rice with boar meat from „Mostviertel“	€ 8,50
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
Crème Brulée vom Ziegenfrischkäse, Portweifeige Crème Brulée from soft goat cheese, port wine fig	€ 8,50

Vorspeisen

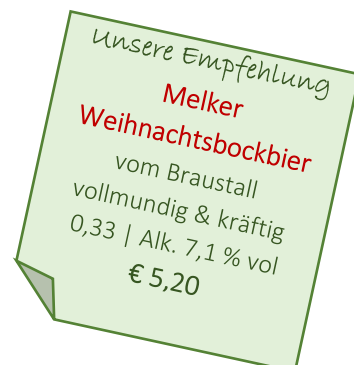
Appetizer

Hausgebeizte Orndinger Lachsforelle mit dreierlei vom Kürbis Self stained “Orndinger” salmon trout with three kinds of pumpkin	€ 14,50
Beef Tatar, cremiges Eigelb, Chili Mayonnaise, Toast Beef Tatar, creamy egg yolk, chili mayonnaise, toast	klein/small € 14,50 groß/large € 21,00
Rote Rübe, Hofbauer Frischkäse aus Spielberg, Kürbiskerne Red beet, “Hofbauer” cream cheese from Spielberg, pumpkin seeds	€ 14,50

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspresknödel Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	€ 4,90
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen Cream of pumpkin	€ 5,80
Apfel-Maronicremesuppe mit Balsamicoapfel Apple chestnut cream soup with balsamic apple	€ 6,90



Saisonales aus der Postküche

Our seasonal dishes

Gebratene Bauernente, Erdäpfelknödel, Rotkraut Roasted duck, potato dumpling, red cabbage	€ 28,80
Rosa Rehrücken, Wirsing, Topinambur, Elsbeere, Birne Saddle of venison medium, savoy cabbage, topinambour, checker tree, pear	€ 32,00
Hirschkalbsbraten in Burgundersauce, Serviettenknödel, Rotkraut Roasted fawn in wine sauce, bread dumplings, red cabbage	€ 27,50

Vom Mostviertler Weiderind

From „Mostviertler“ free-range beef

Filetsteak von der Kalbin, Schmorgemüse, Portwein-Pfeffersauce Erdäpfelgratin Filetsteak from the heifer, braised vegetables, portwine-peppersauce, potato gratin	€ 38,50
---	---------

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogersalat Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad	€ 17,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers	€ 24,00
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, Horseradish-roll cream and roasted potatoes	€ 23,50
Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	€ 23,50
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	€ 16,50

Fisch

Fish

Gebratenes Welsfilet auf Kürbisrisotto, Krenschäum € 26,50
Fried catfish on pumpkin risotto, horseradish foam

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

Gemüselasagne mit Tomatensauce, Blattsalat € 14,50
Vegetable lasagne with tomato sauce, leaf lettuce

Veganer Gemüse-Linseneintopf, Falafel, veganes Minzjoghurt € 14,50
Vegan vegetable-lentilstew, falafel, vegan mintjoghurt

Kürbisgnocchi in Kürbismelange und gerösteten Kürbiskernen € 14,50
Pumpkin gnocchi in pumpkin melange and roasted pumpkin seeds

Salate

Salad

Kleiner Salatteller als Beilage in Selbstbedienung, small salad self service € 5,20

Großer Salatteller als Hauptgericht in Selbstbedienung, large salad self service € 7,50

Blattsalat, lettuce € 4,00

Erdäpfel-Vogerlsalat, potato-lamb`s lettuce salad € 4,50

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, HpII 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	€ 4,50
Topfenstrudel, Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 5,20
Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam	€ 5,60
Walnussauflauf, Rumweichseln, Eierlikörespuma Walnut casserole, rum sour cherries, advocaat foam	€ 8,90
Powidltascherl auf Hollerröster, hausgemachtes Vanilleeis Dumpling filled with plum jam on stewed elderberries, home made vanilla ice cream	€ 8,90
Marillen-Haselnusspraline Apricot-hazelnut praline	€ 2,40

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller, cheese plate small	€ 12,50
Großer Käseteller, cheese plate large	€ 18,00
Gebäck pro Stück, bread per piece	€ 2,00

