Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Räucherforelle auf Apfel Aufstrich mit Schwarzbrotchip Smoked trout on apple spread with brown bread chip	€ 6,80
Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter Vienna snails from Gugumuck with herbbutter	€ 8,50
Traditionelle Krautfleckerl mit Salatbouquet Traditional white cabbage noodles with salad	€ 6,50
Alt Wiener Backfleisch mit Erdäpfelsalat Bread crumbed sirloin, filled with horseradish, with potato salad	€ 8,90

Vorspeisen

Appetizer

Hausgebeizte Orndinger Lachsforelle mit Kren-Sauerrahm-Dip, Linsenchip, Vogerlsalat mit Kartoffeldressing Self stained "Orndinger" salmon trout with horseradish-sourcream-dip, lentils chip, lamb`s lettuce salad with potato dressing		€ 14,50
Beef Tatar, cremiges Eigelb, Nussbutter-Mayonnaise, Toast Beef Tatar, creamy egg yolk, brown butter mayonnaise, toast	klein/small groß/large	€ 14,50 € 22,00

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	€ 5,20
Rote Rüben Cremesuppe mit Krennockerl Beetroot cream soup with small horseradish dumplings	€ 6,40
Wachauer Fischsuppe mit Safran-Mayonnaise Fish soup "Wachau" with saffron mayonnaise	€ 14,50

Saisonales aus der Postküche

Our seasonal dishes

Geschmorte Ochsenbackerl vom Mostviertler Weiderind, Wintergemüse, Püree € 22,50
Braised ox cheeks from “Mostviertel”, winter vegetables, potato mash

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogerlsalat € 17,50
Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad

Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke € 24,00
Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers

Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce € 23,50
Semmelkren, Rösterdäpfel
Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce,
Horseradish-roll cream and roasted potatoes

Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz in der Pfanne gebacken, € 23,50
Butterreis, Preiselbeeren
Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries

Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln € 16,50
Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes

Fisch

Fish

Saibling im Ganzen gebraten, Petersilienerdäpfel, Blattsalat € 23,50
As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

Gemüselasagne mit Tomatensauce, Blattsalat Vegetable lasagne with tomato sauce, leaf lettuce	€ 14,50
Veganes Linsencurry, Gemüse, Cashewkerne, Granatapfel Vegan lentilscurry, vegetables, cashew, pomegranate	€ 14,50
Schlutzkrapfen mit Blattspinat, brauner Butter, Parmesan Ravioli stuffed with leaf spinach, brown butter, parmesan, lettuce	€ 14,50

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, 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

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

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

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 Wachauer pancake filled with apricot jam	2 Stück	€ 5,60
Lauwarmer Birnen-Haselnusskuchen, hausgemachtes Vanilleeis, Mandelkrokant Warmish pear-hazelnut cake, home made vanilla ice cream, almond brittle		€ 8,20
Passionsfruchtsorbet mit süßer Creme fraiche Passionfruitsorbet with sweet crème fraiche		€ 7,50

Käse

Cheese

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

HOTEL
RESTAURANT
ZUR POST
FAMILIE EBNER
MELK
★★★★