

---

## Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

<b>Räucherforelle auf Apfelaufstrich mit Schwarzbrotchip</b> Smoked trout on applespread with brown bread chip	€ 6,80
<b>Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter</b> Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
<b>Cremiges Lachsforellen-Quinoa-Tartare mit Rösti</b> Creamy salmon trout-quinoa-tartare with hash browns	€ 7,80
<b>Alt Wiener Backfleisch mit Erdäpfelsalat</b> Bread crumbed sirloin, filled with horseradish, with potato salad	€ 8,90

---

## Vorspeisen

### Appetizer

<b>„Mostviertler“ Schafkäse auf Salatherzen, Bärlauchpesto, Gemüsevinaigrette</b> “Mostviertler” sheep cheese on lettuce hearts, wild garlic pesto, vegetable vinaigrette	€ 10,50
<b>Beef Tartare, cremiges Eigelb, Nussbutter-Mayonnaise, Toast</b> Beef Tartare, creamy egg yolk, brown butter mayonnaise, toast	klein/small € 14,50 groß/large € 22,00

---

## Suppen

### Soup

<b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel</b> Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	€ 5,20
<b>Bärlauchcremesuppe</b> Wild garlic cream soup	€ 6,20

---

## Saisonales aus der Postküche

### Our seasonal dishes

**Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsauce, Erdäpfelknödel, Gemüse** € 24,50  
Stewed lamb knuckle in red wine sauce, potato dumpling, vegetables

---

## Traditionelle österreichische Speisen

### Traditional Austrian dishes

**Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogersalat** € 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

<b>Penne Rigate in cremiger Bärlauch-Zucchini-Sauce</b> Penne Rigate in creamy wild garlic-zucchini-sauce	€ 13,80
<b>Veganes Linsencurry, Gemüse, Cashewkerne, Granatapfel</b> Vegan lentilscurry, vegetables, cashew, pomegranate	€ 14,50
<b>Schlutzkrapfen mit Blattspinat, brauner Butter, Parmesan</b> Ravioli stuffed with leaf spinach, brown butter, parmesan, lettuce	€ 14,50

---

## Salate

### Salad

<b>Kleiner Salatteller als Beilage in Selbstbedienung, small salad self service</b>	€ 5,20
<b>Großer Salatteller als Hauptgericht in Selbstbedienung, large salad self service</b>	€ 7,50
<b>Blattsalat, lettuce</b>	€ 4,00
<b>Erdäpfel-Vogersalat, potato-lamb`s lettuce salad</b>	€ 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

**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

<b>Waldviertler Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce</b> Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	€ 4,80
<b>Wiener Apfelstrudel, Schlagobers</b> Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,50
<b>Topfenstrudel, Vanillesauce</b> Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 5,20
<b>Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade</b> 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam	€ 5,60
<b>Lauwarmer Birnen-Haselnusskuchen, hausgemachtes Vanilleeis, Mandelkrokant</b> Warmish pear-hazelnut cake, home made vanilla ice cream, almond brittle	€ 8,20
<b>Passionsfruchtsorbet mit süßer Creme fraiche</b> Passionfruitsorbet with sweet crème fraiche	€ 7,50

---

## Käse

### Cheese

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

