

---

## Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

|   |        |
|---|--------|
| <b>Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter</b><br>Vienna snails from Gugumuck with herb butter   | € 8,50 |
| <b>Räucherforellenmousse dazu Gurke und eingelegte Senfkörner</b><br>Smoked trout mousse with cucumber and pickled mustard seeds              | € 8,90 |
| <b>Mostviertler Schafkäse und Gemüsevinaigrette</b><br>Mostviertler sheep's cheese and vegetable vinaigrette                                  | € 6,90 |
| <b>Palatschinken Taco gefüllt mit Kalbfleisch,<br/>Paradeisermarmelade und Avocado</b><br>Crêpe Taco filled with veal, tomato jam and avocado | € 9,60 |

---

## Vorspeisen

### Appetizer

|   |                    |                |
|---|--------------------|----------------|
| <b>Beef Tatar, cremiges Eigelb, Nussbutter-Mayonnaise, Toast</b>  | <b>klein/small</b> | <b>€ 15,50</b> |
| Beef tatar, creamy egg yolk, brown butter mayonnaise, toast   | <b>groß/large</b>  | <b>€ 22,00</b> |
| <b>Zweierlei gebeiztes Lachsforellen Tatar mit gebackener Avocado,<br/>Avocado-creme und eingelegten Eierschwammerl</b> |                    | <b>€ 16,50</b> |
| Marinated salmon trout tatar in two ways with breaded and baked avocado,<br>avocado cream and pickled chanterelles      |                    |                |

---

## Suppen

### Soup

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten<br/>oder Kaspressknödel</b> | <b>€ 5,20</b> |
| Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast<br>or cheese dumplings     |               |
| <b>Erbsencremesuppe mit Flusskrebserl, grünem Curry und Kichererbsencroûtons</b>          | <b>€ 8,90</b> |
| Cream of pea soup with crayfish, green curry and chickpea croûtons                        |               |

---

## Saisoneles aus der Postküche

### Seasonal dishes

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Duett vom Kalb - Kalbskopf &amp; Kalbsmedaillon auf Chilli-Spitzkraut &amp; Teigreis</b> | <b>€ 27,50</b> |
| Veal duet - veal head & veal medallion on chilli pointed cabbage & orzo pasta               |                |
| <b>Eierschwammerlrisotto</b>  | <b>€ 19,00</b> |
| Chanterelle risotto   |                |
| <b>Eierschwammerl á la Creme mit Semmelbriocheauflauf</b>                                   | <b>€ 19,50</b> |
| Chanterelles á la creme with roll brioche bake  |                |

---

## Traditionelle österreichische Speisen

### Traditional Austrian dishes

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Ausgelöstes Backhenderl, Erdäpfel-Vogerlsalat</b>   | <b>€ 18,90</b> |
| Fried chicken with potatoe – lamb`s lettuce salad  |                |
| <b>Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke</b>   | <b>€ 25,00</b> |
| Cutlet of beef with onions, fried potatoes and mustard cucumbers   |                |
| <b>Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce</b>  | <b>€ 24,50</b> |
| <b>Semmelkren, Rösterdäpfel</b>  |                |
| Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce,<br>Horseradish-roll cream and roasted potatoes |                |
| <b>Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz in der Pfanne gebacken,<br/>Butterreis, Preiselbeeren</b>     | <b>€ 24,50</b> |
| Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries  |                |
| <b>Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln</b>   | <b>€ 17,50</b> |
| Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes  |                |

---

## Fisch

### Fish

Saibling im Ganzen gebraten, Petersilienerdäpfel, Blattsalat € 24,50  
As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce

---

## Vegetarische/Vegane Gerichte

### Vegetarian/Vegan dishes

Gebackene Eierschwammerl-Schlutzkrapfen € 16,00  
auf Frühlingssalaten & Sauerrahmdip  
Baked chanterelles ravioli with spring salads & sour cream dip

Veganes Linsen-Gemüsecurry mit Falafel € 16,50  
Vegan lentil and vegetable curry with falafel

---

## 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-Vogersalat, 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

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><br>Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce  | € 4,80 |
| <b>Wiener Apfelstrudel, Schlagobers</b><br>Traditional apple strudel, whipped cream   | € 4,50 |
| <b>Topfenstrudel, Vanillesauce</b><br>Curd cheese strudel, vanilla sauce  | € 5,20 |
| <b>Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade</b> 2 Stück<br>Wachauer pancake filled with apricot jam   | € 5,60 |
| <b>Knusprige Schokoladen - Cannelloni gefüllt mit Zartbitter Schokomousse</b><br><b>Erdbeer, Rhabarber</b><br>Crispy chocolate cannelloni filled with dark chocolate mousse,<br>strawberry, rhubarb | € 8,80 |
| <b>Maikirschensorbet mit süßer Creme fraiche</b><br>May cherryfruitsorbet with sweet crème fraiche  | € 7,50 |

---

## Käse

### Cheese

|   |         |
|---|---------|
| <b>Kleiner Käseteller, cheese plate small</b> | € 13,50 |
| <b>Großer Käseteller, cheese plate large</b>  | € 19,00 |
| <b>Gebäck pro Stück, bread per piece</b>      | € 2,00  |

