

---

## Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

<b>Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter</b> Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
<b>Räucherforellenmousse dazu Gurke und eingelegte Senfkörner</b> Smoked trout mousse with cucumber and pickled mustard seeds	€ 8,90
<b>Mostviertler Schafkäse und Gemüsevinaigrette</b> Mostviertler sheep's cheese and vegetable vinaigrette	€ 6,90
<b>Palatschinken Taco gefüllt mit Kalbfleisch, Paradeisermarmelade und Avocado</b> 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, Avocado-creme und eingelegten Eierschwammerl</b>		<b>€ 16,50</b>
Marinated salmon trout tatar in two ways with breaded and baked avocado, avocado cream and pickled chanterelles		

---

## Suppen

### Soup

<b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel</b>	<b>€ 5,20</b>
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast 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, Horseradish-roll cream and roasted potatoes	
<b>Wienerschnitzel vom Kalb im Butterschmalz in der Pfanne gebacken, 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, 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

<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>Cremeschnitte mit Vanille, Himbeer &amp; Basilikum</b> Cream cake with vanilla, raspberry & basil	€ 8,80
<b>Erdbeersorbet mit süßer Creme fraiche</b> Strawberry sorbet 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

