
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
Gebackener Kalbskopf auf Feta-Creme mit mediterranem Salat Baked veal head on feta-cream with mediterranean salad	€ 9,90
Mostviertler Schafkäse und Gemüsevinaigrette Mostviertler sheep's cheese and vegetable vinaigrette	€ 6,90
Palatschinken Taco gefüllt mit Kalbfleisch, Paradeisermarmelade und Avocado Crêpe Taco filled with veal, tomatojam and avocado	€ 9,60

Vorspeisen

Appetizer

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

Suppen

Soup

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel	€ 5,20
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumplings	
Salmorejo - kalte Tomatensuppe dazu Ei, Serrano Schinken und Tomaten - Concasse	€ 8,20
Salmorejo - cold Tomatosoup with egg, Serrano ham and tomato - concassee	

Saisoneles aus der Postküche

Seasonal dishes

Eierschwammerlrisotto Chanterelle risotto	€ 19,00
Eierschwammerl á la Creme mit Semmelbriocheauflauf Chanterelles á la creme with roll brioche bake	€ 19,50

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

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

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-Vogelersalat, 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 Mohnorte, 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
Cremeschnitte mit Vanille, Himbeer & Basilikum Cream cake with vanilla, raspberry & basil		€ 8,80
Erdbeersorbet mit süßer Creme fraiche Strawberry sorbet with sweet crème fraiche		€ 7,50
Hausgemachte Marillenkügelchen mit Marillensauce und Butterbrösel Handmade apricot dumpling with apricot sauce	1 Stück	€ 6,20

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller, cheese plate small	€ 13,50
Großer Käseteller, cheese plate large	€ 19,00
Gebäck pro Stück, bread per piece	€ 2,00

