
Post Tapas

TAPAS – small starter – great enjoyment

Wiener Schnecken vom Gugumuck in Kräuterbutter Vienna snails from Gugumuck with herb butter	€ 8,50
Mini Fisch Burger mit Kräutermayonnaise und Salat Small fish burger with herb mayonnaise and salad	€ 9,20
Ziegenkäse a la Brûlée mit Kürbis Holunder Chutney Goat's cheese a la brûlée with pumpkin and elderberry chutney	€ 8,70
Gebackene Hirschkrokette mit Rotkraut Kimchi und Schwarznuss Mayonnaise Baked venison croquette with red cabbage kimchi and black walnut mayonnaise	€ 11,80

Vorspeisen

Appetizer

Mit roten Rüben gebeiztes Zanderfilet dazu Variationen von roten Rüben , Äpfel und frischen Kren Pike-perch fillet marinated with beetroot served with variations of beetroot, apples and fresh horseradish	€ 17,50
Rosa sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Topinamburschaum, Kürbissalat und eingelegten Steinpilzen Pink sous vide cooked boiled veal with truffle Jerusalem artichoke foam, pumpkin salad and pickled porcini mushrooms	€ 15,60

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
Wachauer Fischsuppe -klein/groß Wachau fish soup-small/big	€ 14,50/€23,00
Kürbiscremesuppe mit Kürbissandwich und Kürbiskernen Cream of pumpkin with pumpkinsandwich	€ 7,90

Saisoniales aus der Postküche

Mostviertler Hirschkalbsbraten Sou vide gegart mit Preiselbeerbuchteln, Orangenbirne und Rotkraut Mostviertel roast venison cooked sou vide with cranberry buns, orange pear and red cabbage	€ 26,90
Bunter Blattsalat in Kernöldressing mit sautierten Steinpilzen dazu Kürbisallerlei & Crunch Colorful leaf lettuce with sauteed boletus and pumpkin & crunch	€ 18,50
Rehragout mit Serviettenknödel, Rotkraut & Preiselbeeren Deer stew with napkin dumplings, red cabbage and cranberries	€ 21,90
Rib-eye Steak 600g vorm Gast tranchiert mit Gemüse Folienkartoffeln und Dipsauce für 2 Personen Rib eye steak steak 600g carved in front of the guest with vegetables Foil potatoes and dip	€ 75,00

Fisch - fish

Saibling im Ganzen gebraten, Petersilienerdäpfel, Blattsalat As a whole fried char with parsley potatoes, lettuce	€ 25,50
---	---------

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

Gebackene Vegane Herbstrolle mit glasierter Rote Rübe & Rucola Baked vegan autumn roll with glazed beetroot & rocket	€ 17,50
Vegetarisches Kohlrabi-„Steak“ geschmort mit allerlei Kohlrabi, Dill-Mayonnaise & Kartoffelpopcorn Baked cauliflower with BBQ shallot vinaigrette, fermented hollandaise	€ 18,30
Eierschwammerl-Schlutzkrapfen mit sautierten Pilzen Small chanterelles dumplings with sautéed mushrooms	€ 19,50

Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Augelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat -15 Minuten Wartezeit Fried chicken with potatoes – lamb´s lettuce salad	€ 19,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke Cutlet of beef with onions, fried potatoes, mustard cucumbers	€ 25,00
Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce Horseradish-roll cream, roasted potatoes	€ 24,50
Wienerschnitzel vom Kalb in 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

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, 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 Mohntorte, Schlagobers, Schokosauce Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	€ 4,90
Wiener Apfelstrudel, Schlagobers Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,80
Topfenstrudel, Vanillesauce Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 5,50
Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade, 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	€ 5,90
Schokokuchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis, Hollerkoch & Apfel Chocolate cake with liquid centre served with vanilla ice cream, elderberry & apple	€ 11,50
Ribiselsorbet auf Pistaziencreme Currant sorbet on pistachio cream	€ 8,50

Käse

Cheese

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

