

---

## 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>Mini Fisch Burger mit Kräutermayonnaise und Salat</b> Small fish burger with herb mayonnaise and salad	€ 9,20
<b>Ziegenkäse a la Brûlée mit Kürbis Holunder Chutney</b> Goat's cheese a la brûlée with pumpkin and elderberry chutney	€ 8,70
<b>Gebackene Hirschkrokette mit Rotkraut Kimchi und Schwarznuss Mayonnaise</b> Baked venison croquette with red cabbage kimchi and black walnut mayonnaise	€ 11,80

---

## Vorspeisen

### Appetizer

<b>Mit roten Rüben gebeiztes Zanderfilet</b> 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
<b>Rosa sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Topinamburschaum, Kürbissalat und eingelegten Steinpilzen</b> Pink sous vide cooked boiled veal with truffle Jerusalem artichoke foam, pumpkin salad and pickled porcini mushrooms	€ 15,60

---

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

---

## Ganslzeit

### Time for goose

<b>Gansleinmachsuppe, Bröselknödel</b> Creamy goose soup with bread dumplings	€ 6,90
<b>BIO Weidegansl vom Schwalbenhof in Grimsing</b> <b>Erdäpfelknödel, Rot- oder Weißkraut</b> Organic field goose, dumplings, red or white cabbage	€ 35,00
<b>Ungarisches Mastgansl, Erdäpfelknödel, Rot- oder Weißkraut</b> Hungarian goose, dumplings, red or white cabbage	€ 28,90

---

## Saisonales aus der Postküche

<b>Mostviertler Hirschkalbsbraten Sou vide gegart</b> <b>mit Preiselbeerbucheln, Orangenbirne und Rotkraut</b> Mostviertel roast venison cooked sou vide with cranberry buns, orange pear and red cabbage	€ 26,90
<b>Rehragout mit Serviettenknödel, Rotkraut &amp; Preiselbeeren</b> Deer stew with napkin dumplings, red cabbage and cranberries	€ 21,90

---

## Fisch - fish

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

---

## Vegetarische/Vegane Gerichte

### Vegetarian/Vegan dishes

<b>Geschmortes Spitzkraut mit Sellerie, Chimichurri &amp; Gemüse Demiglace</b> Braised pointed cabbage with celeriac, chimichurri & vegetables Demiglace	€ 16,50
<b>Eierschwammerl-Schlutzkrapfen mit sautierten Pilzen</b> Small chanterelles dumplings with sautéed mushrooms	€ 19,50

---

## Traditionelle österreichische Speisen

### Traditional Austrian dishes

<b>Augelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat</b> -15 Minuten Wartezeit Fried chicken with potatoes – lamb´s lettuce salad	€ 19,50
<b>Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke</b> Cutlet of beef with onions, fried potatoes, mustard cucumbers	€ 25,00
<b>Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel</b> Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce Horseradish-roll cream, roasted potatoes	€ 24,50
<b>Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren</b> Bread-crumbed and baked veal escallop with rice and cranberries	€24,50
<b>Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln</b> Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	€ 17,50

---

## Salate

### Salad

<b>Kleiner Salatteller als Beilage in Selbstbedienung</b> , small salad self service	€ 5,20
<b>Großer Salatteller als Hauptgericht in Selbstbedienung</b> , large salad self-service	€ 7,50
<b>Blattsalat</b> , lettuce	€ 4,00
<b>Erdäpfel-Vogerlsalat</b> , 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	€ 4,90
<b>Wiener Apfelstrudel, Schlagobers</b> Traditional apple strudel, whipped cream	€ 4,80
<b>Topfenstrudel, Vanillesauce</b> Curd cheese strudel, vanilla sauce	€ 5,50
<b>Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade, 2 Stück</b> Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	€ 5,90
<b>Pochierte Portweinbirne mit allerlei Schokolade</b> Poached portwine pear with all kinds of chocolate	€ 11,50
<b>Zitronen Tartelettes mit Himbeere, Passionsfrucht Marshmallow</b> Lemon tartelletes with raspberry, passion fruit marshmallow	€ 9,50
<b>Ribiselsorbet mit Nusscreme und Crumble</b> Currant sorbet on pistachio cream and crumble	€ 7,90

---

## 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

