
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 |
| Gefüllte Asia Buns mit geschmortem Wildschwein
dazu mariniertes Gemüse
Stuffed Asia buns with braised wild boar served with
Marinated vegetable | € 10,60 |

Vorspeisen

Appetizer

- | | |
|---|---------|
| Allerlei vom gebeizten Seesaibling
mit Apfel Kohlrabi Ragout, Sesam und Confiertes Eigelb
All kinds of stained char with apple kohlrabi ragout, sesame seeds
And confit egg yolk | € 17,50 |
| Hirsch Carpaccio mit Walnuss Pesto
Pastinake, Vogelbeeren und Wildkräuter
Venison carpaccio with walnut pesto Parsnip, rowan and wild herbs | € 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 |
| Steinpilze Consommè mit Hühnernockerl und Wantan
Porcini mushroom consommè with chicken dumpling and wantan | € 8,50 |

Ganszeit

Time for goose

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

Saisonaues 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
Rehragout mit Serviettenknödel, Rotkraut & Preiselbeeren Deer stew with napkin dumplings, red cabbage and cranberries	€ 21,90

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

Geschmortes Spitzkraut mit Sellerie, Chimichurri & Gemüse Demiglace Braised pointed cabbage with celeriac, chimichurri & vegetables Demiglace	€ 16,50
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
Pochierte Portweinbirne mit allerlei Schokolade Poached portwine pear with all kinds of chocolate	€ 11,50
Zitronen Tartelettes mit Himbeere, Passionsfrucht Marshmallow Lemon tartelletes with raspberry, passion fruit marshmallow	€ 9,50
Nektarinensorbet mit Nusscreme und Crumble Nectarine sorbet with nut cream and crumble	€ 7,90

Käse

Cheese

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

