

---

## 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 Marillen-Zwetschken Chutney</b> Goat's cheese a la brûlée with pumpkin and apricot plums chutney	€ 8,70
<b>Gefüllte Asia Buns mit geschmortem Wildschwein</b> <b>dazu mariniertes Gemüse</b> Stuffed Asia buns with braised wild boar served with Marinated vegetable	€ 10,60

---

## Vorspeisen

### Appetizer

<b>Allerlei vom gebeizten Seesaibling</b> <b>mit Apfel Kohlrabi Ragout, Sesam und confiertes Eigelb</b> All kinds of stained char with apple kohlrabi ragout, sesame seeds and confit egg yolk	€ 17,50
<b>Hirsch Carpaccio mit Walnuss Pesto</b> <b>Pastinake, Vogelbeeren und Wildkräuter</b> Venison carpaccio with walnut pesto Parsnip, rowan and wild herbs	€ 15,60

---

## Suppen

### Soup

<b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten</b> <b>oder Kaspressknödel</b> Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese	€ 5,20
<b>Karotten Ingwersuppe mit Garnelen</b> Carrot-ginger soup with prawns	€ 9,50
<b>Maroni Apfelcremesuppe mit Steinpilztascherl</b> Chestnut-apple cream soup with porcini pocket	€ 8,50

---

## Saisonales aus der Postküche

<b>Filetsteak vom Mostviertler Weiderind</b> Erdäpfelkrapfen, Wintergemüse und Pfeffersauce	€ 39,00
Fillet of beef , pommes dauphine, vegetables, peppersauce	
<b>Mostviertler Hirschkalbsbraten Sou vide gegart</b> mit Preiselbeerbuchteln, Orangenbirne und Rotkraut	€ 26,90
Mostviertel roast venison cooked sou vide with cranberry buns, orange pear and red cabbage	
<b>Gebratene Bauernente mit Erdäpfelknödel und Rotkraut</b>	€ 27,90
Roasted farm duck with potato dumplings and red cabbage	

---

## Fisch – fish

<b>Gebackenes Waldviertler Karpfenfilet in Kürbis-Mohnpanade</b> mit Petersilienerdäpfel und Apfel Dip	€23,50
Baked Waldviertel carp fillet in pumpkin and poppy seed breading with parsley potatoes and apple dip	
<b>Gebratener Waller (Wels), rotes Rübenrisotto, Krenschäum</b>	€ 27,50
Fried catfish, red beet risotto, horseradish foam	

---

## Vegetarische/Vegane Gerichte

### Vegetarian/Vegan dishes

<b>Vegane geschmorte Rotkrautroulade mit Buchweizen und Kräutersalat</b>	€ 16,50
Vegan Braised red cabbage roulade with buckwheat and herb salad	
<b>Eierschwammerl-Schlutzkräpfen mit sautierten Pilzen</b>	€ 19,50
Small chanterelles dumplings with sautéed mushrooms	
<b>Veganes Gemüse-Linsencurry, geschmorter Fenchel und Joghurt</b>	€ 18,50
Vegan Vegetable lentil curry, braised fennel and yogurt	

---

## 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>Zitronen Tartelettes mit Himbeere, Passionsfrucht Marshmallow</b> Lemon tartelletes with raspberry, passion fruit marshmallow	€ 9,50
<b>Quittensorbet mit Nusscreme und Crumble</b> Quinces sorbet with nut cream and crumble	€ 7,90
<b>Powidltascherl mit Butterbrösel und Crème Fraiche</b> Plampocket with butter crumbs and crème fraiche	€ 8,50

---

## 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

