



## Post Tapas

AUSTRO TAPAS – small starter – great enjoyment – share if you want

- Kalbsbutterschnitzel dazu Kartoffelschaum & Natursaftl** € 7,80  
Veal butter escalope served with potato foam & gravy
- Gebackene Zwiebelblume in Bierteig vom Melker Lager mit Dip vom schwarzem Knoblauch** € 6,80  
Baked onion flower in beer batter from the Melker Lager with black garlic dip
- Veganes Knöderlcarpaccio mit Pilzen, dazu Crunch, Apfel & Vogerlsalat** € 7,20  
Vegan dumpling carpaccio with mushrooms, served with crunch, apple & lamb's lettuce
- Wildbolognese mit Mais, Kartoffelchips & Käse gratiniert** € 8,40  
Wild game bolognese with sweetcorn, potato crisps & cheese au gratin

## Vorspeisen

Appetizer

- Winterlicher Salat mit Feta, Orange & Kräuterseitlingen** € 13,50  
**Wahlweise mit gebratener Lachsforelle** € 18,50  
Winter salad with feta, orange & king oyster mushrooms  
Optionally with fried salmon trout
- Beef Tartar mit confiertem Eigelb**  
**Melanzani Hirse Röllchen, gesalzener Butter & Toast** € 17,80  
Beef tartare with confit egg yolk  
Melanzani and millet roll, salted butter and toast

## Suppen

Soups

- Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel** € 5,40  
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese
- Mostschaumsuppe mit Lauch Birnen Strudel** € 6,90  
Cream of must soup with leek and pear strudel



## Saisonales aus der Postküche

Seasonal regional dishes

**Von 18. Februar bis 02. März finden unsere Retro Wochen statt.**

Wir machen eine Zeitreise in die Postküche der 80 & 90er Jahre.

Fragen Sie unser Post-Team nach unserer Spezialkarte.

### Fisch

Fish

**Orndinger Saiblings Filet mit Walnuss Kräuterkruste**

**Riesling-Butterschaum & Gemüse Linguini**

**€ 26,50**

Orndinger char fillet with walnut herb crust, Riesling butter foam & vegetable linguini

### Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

**Spinat-Schlutzkrapfen**

**mit brauner Butter & Parmesan dazu Blattsalat**

**€ 14,50**

Spinach ravioli with brown butter & parmesan served with leaf salad

**Vegane Sarma - fermentierte Krautrouladen**

**gefüllt mit Linsen dazu Erdäpfel-Karottenstampf, BBQ Dip & Soja Joghurt** € 13,50

Vegan sarma - fermented cabbage rolls

filled with lentils served with potato-carrot mash, BBQ dip & soya yoghurt

**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: Orndinger Genussfisch, Holl 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 & Küchenteam**





## Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

<b>Augelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat-15 Minuten Wartezeit</b> Fried chicken with potatoes – lamb´s lettuce salad	<b>€ 19,50</b>
<b>Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke</b> Cutlet of beef with onions, fried potatoes, mustard cucumbers	<b>€ 25,00</b>
<b>Gekochter Tafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel</b> Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, horseradish-roll cream, roasted potatoes	<b>€ 24,50</b>
<b>Vegetarischer Tafelspitz: Gebackenes Ei, Spinat, Apfelkren Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel &amp; Gemüsebouillon</b> Vegetarian option with baked egg, spinach, apple horseradish chive sauce, breadcrumbs, roasted potatoes & vegetable bouillon	<b>€ 16,50</b>
<b>Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz in der Pfanne gebacken, Butterreis, Preiselbeeren</b> Bread-crumbed and baked veal escalop with rice and cranberries	<b>€ 24,50</b>
<b>Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln</b> Bread crumbed and baked pork escalop with parsley potatoes	<b>€ 17,50</b>

## Salate

salads

<b>Kleiner Salatteller als Beilage in Selbstbedienung, small salad self service</b>	<b>€ 5,20</b>
<b>Großer Salatteller als Hauptgericht in Selbstbedienung, large salad self-service</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Blattsalat, lettuce</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Erdäpfel-Vogerlsalat, potato-lamb`s lettuce salad</b>	<b>€ 4,50</b>



## Desserts

<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>Alles was der Apfel bringt</b> <b>Apfeltarte   Apfelperlen   Bratapfelcreme &amp; Vanille-Eierlikör-Eis</b> Apple tart   apple pearls   baked apple cream & vanilla eggnog ice cream	€ 8,90
<b>Zweierlei Schokolade – Buttercrumble &amp; Kirsche</b> Two kinds of chocolate - butter crumble & cherry	€ 8,90
<b>Mandarine -Ingwer Sorbet</b> Mandarin ginger sorbet	€ 6,90

## Käse

### Cheese

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

