



Post Tapas

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

- Spinat Knödel Wedges** mit Bärlauch Dip € 6,50
Spinach dumpling wedges with wild garlic dip
- Mostviertler Schafkäse von Gansi's Schofkas/ Kirnberg an der Mank mit Himbeer-Radieschen Vinaigrette & kandierten Walnüssen** € 7,20
Mostviertler sheep's cheese from Gansi's Schofkas/ Kirnberg an der Mank
With raspberry-radish vinaigrette & candied walnuts
- Schweins Haxerl Sulz mit gebackener Anna-Kartoffel & Asia Mayo** € 6,80
Pork knuckle in aspic with baked Anna potato and Asian mayo
- Beinflleich- Tramezzini vom Rind mit Portwein Hollandaise** € 9,80
Beef tramezzini with port hollandaise

Vorspeisen

Appetizer

- Gebeizter Saibling von Orndinger Genussfisch mit Rhabarber-Kimchi, Rettich & Crunch** € 16,50
Marinated char from Orndinger Genussfisch with rhubarb kimchi, radish & crunch
- Beef Tartar Roulade in Spitzkraut dazu Toast & Trüffelmayo** € 18,50
Beef tartare roulade in cabbage with toast & truffle mayo

Suppen

Soups

- Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel** € 5,40
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumpling
- Bärlauch Cremesuppe mit Parmesan-Frischkäse Praline** € 6,80
Wild garlic cream soup with Parmesan cream cheese praline
- Maishendl Consomme Double mit Henderl-Fleischstrudel** € 6,80
Consomme Double corn-fed chicken with Henderl meat strudel



Saisonales aus der Postküche

Seasonal regional dishes

**Gefüllte Milchkalbsbrust mit Morcheln & Steinpilzen
dazu Erbsen-Erdäpfelstampf und Naturbuttersaft** € 27,50

Stuffed breast of milk-fed veal with morels & porcini mushrooms served with mashed peas and potatoes and natural butter juice

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

**Veganes Austern Pilz Gulasch von der Pilzzucht Familie Riegler/Bergland
dazu knuspriger Reiscracker lauwarmer Pilzsalat** € 18,50

Vegan oyster mushroom goulash from the Riegler family mushroom farm in Bergland
Served with crispy rice crackers & lukewarm mushroom salad

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, 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

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
Vegetarischer Tafelspitz: Gebackenes Ei, Spinat, Apfelkren Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel & Gemüsebouillon Vegetarian option with baked egg, spinach, apple horseradish; chive sauce, breadcrumbs, roasted potatoes & vegetable bouillon	€ 16,50
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

salads

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



Desserts

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
Schokoladen Souffle (glutenfrei) mit Rhabarber Ragout, Frischen Erdbeeren & Cheesecake Eis Chocolate souffle (gluten-free) with rhubarb ragout, fresh strawberries & cheesecake ice cream	€ 8,90

Käse

Cheese

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

