



## Post Tapas

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

**Spinat Knödel Wedges** mit Kräuter Dip € 6,50  
Spinach dumpling wedges with herbs 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

**Spargeltortilla mit Alio Sauce** € 9,80  
Asparagus tortilla with Alio sauce

## Vorspeisen

Appetizer

**Gebeizter Saibling von Orndinger Genussfisch  
mit Rhabarber-Kimchi, Spargelsalat & Crunch** € 16,50  
Marinated char from Orndinger Genussfisch with rhubarb kimchi, asparagus salad & crunch

**Beef Tartar dazu Toast & Trüffelmayo** € 18,50  
Beef tartare 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

**Spargelcremesuppe mit Spargelstücken** € 8,40  
Cream of asparagus soup with asparagus pieces



## Saisonales aus der Postküche

Seasonal regional dishes

<b>Lammbesucherl mit Serviettenknöderl</b>	als Vorspeise / starter	€ 14,00
Lamb pluck stew with napkin dumplings	als Hauptspeise / main course	€ 18,50
<b>Lammstelze geschmort mit Erdäpfelknödel &amp; saisonalem Gemüse</b>		€ 26,50
Braised lamb shank with potato dumplings & seasonal vegetables		
<b>Lammrücken gebraten in der Kräuterkruste mit Erdäpfelgratin &amp; Ratatouille-Gemüse</b>		€ 32,50
Saddle of lamb roasted in a herb crust with potato gratin & ratatouille vegetables		

## Fisch

Fish

<b>Orndinger Saiblings Filet mit Walnuss Kräuterkruste Riesling-Butterschaum &amp; Gemüse Linguini</b>		€ 26,50
Orndinger char fillet with walnut herb crust, Riesling butter foam & vegetable linguini		

## Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes



<b>Spinat-Schlutzkrapfen mit brauner Butter &amp; Parmesan dazu Blattsalat</b>		€ 14,50
Spinach ravioli with brown butter & parmesan served with leaf salad		
<b>Veganes Austern Pilz Gulasch von der Pilzzucht Familie Riegler/Bergland dazu knuspriger Reiscracker lauwarmer Pilzsalat</b>		€ 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

<b>Augelöstes Backhenderl mit Erdäpfel- Vogerlsalat-15 Minuten Wartezeit</b> 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>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	€ 16,50
<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

salads

<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



## 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>Schokoladen Souffle (glutenfrei) – 15 Minuten Wartezeit mit Bio-Rhabarber Ragout, Frischen Erdbeeren &amp; Cheesecake Eis</b> Chocolate souffle (gluten-free) with rhubarb ragout, fresh strawberries & cheesecake ice cream	€ 8,90

## 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

