



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

Marchfelder Solo Spargel mit Petersilienkartoffel, Sauce Hollandaise & Brösel	€ 22,50
Marchfelder Solo asparagus with parsley potato, hollandaise sauce & breadcrumbs	
wahlweise mit / optional with	
Beinschinken / Leg ham	€ 25,50
Gebratener Lachsforelle / Roasted salmon trout	€ 29,50
Veganer Solo Spargel mit Olivenöl, veganer Sauce Hollandaise & Brösel	€ 22,50
Vegan solo asparagus with olive oil, vegan hollandaise sauce & breadcrumbs	

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 lauwarmen 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: 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

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) – 15 Minuten Wartezeit mit Bio-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

