



Post Tapas

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

Spargel Crème brûlée mit Rhabarber Chutney € 6,50
Asparagus crème brûlée with rhubarb chutney

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 und Zitronenbutter € 18,50
Beef tartare with toast & truffle mayo and lemon butter

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

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



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



- Spargelravioli mit Rahmspargelragout & Parmesan** € 18,50
Asparagus ravioli with creamed asparagus ragout & parmesan
- Veganes Austern Pilz Gulasch von der Pilzzucht Familie Riegler/Bergland
dazu knuspriger Reisbällchen lauwarmer Pilzsalat** € 18,50
Vegan oyster mushroom goulash from the Riegler family mushroom farm in Bergland
Served with & mushroom salad
- Veganes Curry mit Kichererbsen, Gemüse, weißen & Wachtel Bohnen** € 18,00
Vegan curry with chickpeas, vegetables, white & quail beans





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 | € 18,50 |
| 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 |
| Frühlingsalat mit Spargel, Gurke, Apfel und karamellisiertem Schafkäse, Kürbiskernen und Erdbeeren Spring salad with asparagus, cucumber, apple and caramelized sheep's cheese, pumpkin seeds and strawberries | € 16,50 |
| Bunter Blattsalat mit gebackenen oder gebratenen Hendlstreifen Mixed leaf salad with baked or fried chicken strips | € 16,50 |



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 |

