



## Post Tapas

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

**Shiitake Pilz-Tortilla mit Kräuterseitling Tatar  
fermentierter Knoblauch-Aioli & eingelegte Radieschen** € 7,80  
Shiitake mushroom tortilla with king oyster mushroom tartare fermented garlic aioli & radishes

**Veganes Rote Rüben Tatar mit frittierten Kapern & Erdäpfel-Chip** € 6,80  
Vegan beetroot tartare with fried capers & potato chip

**Mini Grammelknödel mit Rieslingkraut & Natursaftl** € 7,20  
Mini crackling dumplings with Riesling cabbage & natural juice

## Vorspeisen

Appetizer

**Dreierlei von der Forelle – Espuma, Tartar & Gebeizt  
mit Mandel Brot & Rote Rübe** € 15,80  
Three ways with trout – espuma, tartare & marinated with almond bread & beetroot

**Beef Tartar mit eingelegtem rotem Zwiebel  
Mohnmayo & Getrüffeltem Erdäpfel Espuma** € 18,80  
Beef tartare with pickled red onion  
Poppy seed mayonnaise & truffled potato espuma

## Suppen

Soups

**Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten  
oder Kaspressknödel** € 5,80  
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumpling

**Vegane Ananas-Karotten-Kokos-Cremesuppe mit Koriander  
wahlweise mit Hendl-Sesamspieß in Teriyaki Glasur** € 6,90  
€ 8,90  
Pineapple and carrot coconut cream soup with coriander  
optional with chicken sesame skewers in teriyaki glaze



## Saisonales aus der Postkueche

Seasonal regional dishes

**Glasierte Rinderzunge mit bunten Rüben, Speck-Chip  
Rollgerstelrisotto & Demi-Glace** € 18,50  
Glazed beef tongue with colourful beetroot, bacon chips, Rolled barley risotto & demi-glace

**Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Erdäpfelstampf  
& karamellierte Zwiebeln** € 20,50  
Fried veal liver with apple and potato mash & caramelised onions

## Fisch

Fish

**Gebratenes Seesaiblingsfilet  
mit Mohn-Haselnuss Kruste, Gemüserolle & Safranschaum** € 26,50  
Fried char fillet with poppy seed and hazelnut crust, served with vegetable rolls and saffron foam

## Vegetarische/Vegane Gerichte



Vegetarian/Vegan dishes

**Vegane gebratene Gemüserolle mit gerösteten Nüssen  
fermentierter Knoblauch, Pastinakenpüree & Kräuteröl** € 18,50  
Vegan fried vegetable roll with roasted nuts, fermented garlic, parsnip purée & herb oil

**Erdäpfel Pilz-Gröstl - Shiitake, Kräuterseitlinge & Champignons  
mit Sauerrahm-Kräuterdip & Blattsalat** € 18,50  
Potato mushroom hash browns – shiitake, king oyster mushrooms and button mushrooms with sour cream and herb dip and leaf 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	<b>€ 19,50</b>
<b>Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Senfgurke</b> Cutlet of beef with onions, fried potatoes, mustard cucumbers	<b>€ 26,00</b>
<b>Gekochter Tafelspitz mit 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 mit gebackenem 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>€ 18,50</b>
<b>Wienerschnitzel vom Kalb in Butterschmalz in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren wahlweise mit Butterreis, Petersilienerdäpfeln oder Erdäpfelsalat</b> Veal Wiener schnitzel pan-fried in clarified butter with cranberries served with a choice of buttered rice, parsley potatoes <b>or</b> potato salad	<b>€ 25,50</b>
<b>Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln</b> Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	<b>€ 18,50</b>

## Salate & Beilagen

Salads & side dishes

<b>Gemischter Salatteller von unserem Salat Buffett</b>	
<b>Kleiner Salatteller</b> / small salad from our salad bar	<b>€ 5,80</b>
<b>Großer Salatteller</b> / large salad from our salad bar	<b>€ 8,50</b>
<b>Grüner Blattsalat</b> lettuce	<b>€ 4,50</b>
<b>Erdäpfel-Vogerlsalat</b> potato-lamb´s lettuce salad	<b>€ 5,00</b>
<b>Erdäpfelsalat</b> potato salad	<b>€ 4,80</b>
<b>Hausgemachte Preiselbeeren</b> Homemade lignonberries	<b>€ 3,00</b>
<b>Portion Pommes Frites, Reis, Braterdäpfel oder Petersilienerdäpfel</b> Serving of French fries, rice, or fried potatoes or parsley potatoes	<b>€ 4,00</b>
<b>Aufpreis Beilagentausch gemischter Salat</b> Surcharge for side dish swap with mixed salad	<b>€ 2,50</b>



## Desserts

<b>Waldviertler Mohntorte mit Schlagobers &amp; Schokosauce</b> Traditional poppy seed cake with whipped cream & chocolate sauce	€ 5,50
<b>Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers</b> Traditional apple strudel with whipped cream	€ 5,40
<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> Curd cheese strudel with vanilla sauce	€ 5,90
<b>Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade, 2 Stück</b> Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	€ 6,50
<b>Buchweizen Soufflee mit Himbeerragout &amp; kandierte Walnüsse</b> Buckwheat soufflé with raspberry ragout & candied walnuts	€ 8,90
<b>Zweierlei Schokolade – Varianten von dunkler &amp; weißer Schokolade</b> Two types of chocolate – dark and white chocolate varieties	€ 9,50

## 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

