



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
- Mostviertler Schafkäse von Gansis Schofkas aus Kirnberg/Mank
mit Bärlauchpesto & Schmorparadeiser** € 7,20
Mostviertel sheep's cheese from Gansis Schofkas in Kirnberg/Mank
with wild garlic pesto & braised tomatoes

Vorspeisen

Appetizer

- Geflämmte Lachsforelle mit marinierten Gemüsespaghetti
Kräuteremulsion, & Erdäpfelcrunch** € 16,50
Seared salmon trout with marinated vegetable spaghetti, herb emulsion & potato crumble
- Beef Tatar mit gebackener Markknochen-Praline
Misomayo, Mandelbrot & eingelegte Radieschen** € 18,80
Beef tartare with a baked marrowbone praline, miso mayonnaise, almond bread, and pickled radishes
- Wiener Lammeuschel mit gebratenen Serviettenknödel** € 13,50
Viennese Lamb innards ragout with fried dumplings

Suppen

Soups

- Klare Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten
oder Kaspessknödel** € 5,80
Clear soup with liver dumpling, sliced pancakes, milt on toast or cheese dumpling
- Bärlauchcremesuppe mit Blätterteigmandelstangerl** € 7,50
Wild garlic cream soup with puff pastry strips
Vegan auch möglich auf Anfrage / vegan option possible upon request

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



Saisonaes aus der Postküche

Seasonal regional dishes

**Sous vide gegarte Lammhüfte mit gebranntem Karfiolpüree,
Buchweizenschnitte & Thymianjus** € 29,50
Sous vide-cooked leg of lamb with seared cauliflower purée served with buckwheat bread & thyme jus

**Gefüllte Maishendlbrust mit Bärlauch
Fregola Sarda, Wilder Brokkoli & gelbe Rüben** € 23,50
Stuffed corn-fed chicken breast with wild garlic, fregola sarda, wild broccoli & yellow carrots

Fisch

Fish

**Forelle vom Fischhof Holl aus Mannersdorf
im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel & Blattsalat** € 26,50
Whole roasted trout with parsley potatoes & leaf salad

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


**Schlutzkrapfen mit Baby Spinat, Bärlauch Pesto,
Parmesan & Blattsalat** € 18,50
Schlutzkrapfen (Austrian ravioli) with baby spinach, wild garlic pesto, parmesan, and green salad





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	€ 26,00
Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled fillet of beef with apple horseradish, chives sauce, horseradish-roll cream, roasted potatoes	€ 24,50
Vegetarischer Tafelspitz mit gebackenem 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 mit Preiselbeeren wahlweise mit Butterreis, Petersilienerdäpfeln oder Erdäpfelsalat Veal Wiener schnitzel pan-fried in clarified butter with cranberries served with a choice of buttered rice, parsley potatoes or potato salad	€ 25,50
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	€ 18,50

Salate Salads

Caesar Salat á la Post wahlweise mit Gebratenen Hendlstreifen / Roh gebeizter Lachsforelle / Knackiger Tempura-Tofu vom Erna Tofu aus Melk Caesar Salat à la Post optionally with grilled chicken / raw cured salmon trout / crispy tempura tofu	€ 21,50 € 22,50 € 17,50
Gemischter Salatteller von unserem Salat Buffett	
Kleiner Salatteller / small salad from our salad bar	€ 5,80
Großer Salatteller / large salad from our salad bar	€ 8,50
Grüner Blattsalat lettuce	€ 4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat potato-lamb`s lettuce salad	€ 5,00
Erdäpfelsalat potato salad	€ 4,80

Beilagen sides

Hausgemachte Preiselbeeren Homemade ligonberries	€ 3,00
Portion Pommes Frites, Reis, Braterdäpfel oder Petersilienerdäpfel Serving of French fries, rice, or fried potatoes or parsley potatoes	€ 4,00
Aufpreis Beilagentausch gemischter Salat Surcharge for side dish swap with mixed salad	€ 2,50



Desserts

Waldviertler Mohn torte mit Schlagobers & Schokosauce Traditional poppy seed cake with whipped cream & chocolate sauce	€ 5,50
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers Traditional apple strudel with whipped cream	€ 5,40
Topfenstrudel mit Vanillesauce Curd cheese strudel with vanilla sauce	€ 5,90
Wachauer Palatschinken, hausgemachte Marillenmarmelade, 2 Stück Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	€ 6,50
Buchweizen Soufflee mit Apfelragout Bananen-Karamell & Prosecco Perlen Buckwheat soufflé with apple ragout, banana caramel, and Prosecco pearls	€ 8,90
Zweierlei Schokolade Varianten von dunkler & weißer Schokolade mit Mango Ragout Two types of chocolate – dark and white chocolate varieties with mango ragout	€ 9,50

Käse

Cheese

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

