



Post Tapas

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

Veganes Austro Germ-Bun gefüllt mit Spargel, Rhabarber Kimchi & Kürbiskern Shoyu – regionale „Sojasauce“ aus Kürbiskernen aus Haag/NÖ € 9,80

Vegan Austro Germ-Bun filled with asparagus and rhubarb kimchi & Pumpkin Seed Shoyu – a regional “soy sauce” made from pumpkin seeds produced in lower austria

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 getrockneten Paradeiser-Pesto & Vogerlsalat € 7,20

Mostviertel sheep's cheese with dried tomato pesto & lamb's lettuce

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, hausgemachtes Mandelbrot & eingelegte Radieschen € 18,80

Beef tartare with a baked marrowbone praline, miso mayonnaise
homemade almond bread, and pickled radishes

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

Marchfelder Spargelcremesuppe mit Spargelstücken € 8,50

Marchfelder asparagus cream soup with pieces of asparagus



Saisonales aus der Postküche

Seasonal regional dishes

Marchfelder Solo Spargel mit Petersilienkartoffel & Sauce Hollandaise € 25,50
Marchfelder Solo asparagus with parsley potato, hollandaise sauce

wahlweise mit / optional with

Beinschinken / Leg ham € 29,50

Gebratenem Seesaibling | pan fried Artic char € 32,50

Rosa gebratenem Kalbsrücken mit Kalbsjus € 34,50

Pink-roasted veal loin with veal jus

vegan mit Olivenöl statt Sauce Hollandaise | vegan with olive oil € 24,50

Gefüllte Maishendlbrust mit Bärlauch

Spargel im Speckmantel mit Perlgraupenrisotto und Hendljus € 25,50

Stuffed corn-fed chicken breast with wild garlic, bacon-wrapped asparagus with pearl barley risotto and chicken jus

Vom Maibock

Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren € 24,50

Venison stew with bread dumplings and cranberries

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



Veganer Fenchel in Blutorangen Sud geschmort mit Rhabarber € 19,50

Campari-Bitter-Schaum und lauwarmen Quinoa Salat

Vegan Braised fennel in blood orange sauce with rhubarb Campari-bitter foam and warm quinoa salad

Spargelrisotto mit Spargelstücken und Parmesan € 20,50

Asparagus risotto with asparagus pieces and Parmesan cheese





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 escalope with parsley potatoes	€ 18,50

Salate Salads

Spargel-Caesar Salat á la Post wahlweise mit Asparagus Caesar Salad á la Post optionally with Gebratenen Hendlstreifen / grilled chicken	€ 21,50
Roh gebeizter Lachsforelle / raw cured salmon trout	€ 22,50
Knackiger Tempura-Tofu vom Erna Tofu aus Melk / crispy tempura tofu	€ 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	

Beilagen sides

Hausgemachte Preiselbeeren Homemade lignonberries	€ 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 Mohntorte 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
Rhabarber-Tarte mit marinierten Erdbeeren, Zitronenmousse und Campari-Bitter Espuma Rhubarb tart with marinated strawberries, lemon mousse and Campari-bitter espuma	€ 9,50
Kürbiskern - Nougat Biskuitroulade, Kirschensorbet & Lavendel Brûlée Pumpkin seed nougat sponge cakeroll, cherry sorbet, and lavender brûlée	€ 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

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

