



Post Tapas

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

Ensalada rusa mit Thunfisch, eingelegten Zwiebel & Thunfisch-Tataki € 11,50
Spanish potatoe salad with tuna and pickled onion & tuna tataki

Dattel im Speckmantel mit Ziegenkäse & Marillen Chutney € 8,50
Bacon-wrapped dates with goat cheese & apricot chutney

Suppen Soups

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel € 5,80
Clear beef consommé with a choice of liver dumpling, sliced pancakes, spleen dumpling or cheese dumpling

Eierschwammerl Cappuccino mit Lauch-Eierschwammerl-Tascherl € 7,80
Chanterelle cappuccino with a leek and chanterelle ravioli

Hauptspeisen Main courses

Dorade im Ganzen gebraten mit Rosmarinerdäpfel & mediterranes Gemüse € 27,50
Whole sea bream roasted with rosemary potatoes & mediterranean vegetables

Pilz Risotto mit Parmesan, Rucola & Cherrytomate € 19,50
Mushroom risotto with parmesan, rocket and cherry tomatoes

Caesar Salat á la Post mit Schafkäse, Marille & Kürbiskernen wahlweise mit
Caesar salad, Post-style, with sheep's cheese, apricot and pumpkin seeds, served with a choice of

Gebratenen Hendlstreifen / grilled chicken € 22,50

Gegrillte Garnele / grilled prawn € 24,50

Vegan mit Hausdressing & knusprigem Tofu vom Erna Tofu aus Melk crispy local tofu € 18,50

Gebackene Eierschwammerl-Schlutzkrapfen auf buntem Blattsalat mit Kräuterdip € 19,50
Fried Schlutzkrapfen filled with chanterelles, served on mixed leaf salad with herb dip

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

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat -15 Minuten Wartezeit	€ 19,50
Fried chicken with potatoes – lamb's lettuce salad	
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Senfgurke	€ 26,00
Roast beef with crispy onions, fried potatoes and pickled mustard cucumber in onion sauce	
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln	€ 18,50
Bread crumbed and baked pork escallop with parsley potatoes	
Hausgemachtes Rindsgulasch – Goulash of beef	klein/small € 9,50
	groß/large € 13,50
Würstel mit Saft	€ 9,50
Sausage with goulash sauce	
Gebäck pro Stk. / bread per piece	€ 2,00

Beilagen side dishes

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

Desserts

Waldviertler Mohnrtorte mit Schlagobers & Schokosauce	€ 5,50
Traditional poppy seed cake, whipped cream, chocolate sauce	
Wiener Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 5,40
Traditional apple strudel, whipped cream	
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 5,90
Curd cheese strudel, vanilla sauce	
Wachauer Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade - 2 Stück	€ 6,50
Wachauer pancake filled with apricot jam, 2 pieces	