



Mediterrane Wochen

Eine kulinarische Reise ans Mittelmeer – Urlaubsfeeling inklusive

TAPAS small starters – great enjoyment – share if you want

Garnelen PiriPiri mit Weißbrot, Chilli & Petersilie 4 St./4 pcs. € 14,50
Piri-Piri Shrimp with white bread, chili, and parsley 8 St./8 pcs. € 24,50

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

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

Serrano-Kroketten mit geräuchertem Espuma & Gemüsetatar € 9,50
Serrano ham croquettes with smoked espuma & vegetable tartare

Vorspeisen Appetizer

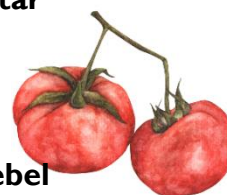
Vitello Forello - Kalb & Räucherforelle, eingelegte rote Zwiebel & Friséesalat, Cherrytomaten € 17,50
Vitello Forello – veal & smoked trout, pickled onion & frisée salad, cherry tomatoes

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Avocado, Paprika, Zwiebel Paradeiser, Chili & hausgemachtem Knoblauchbrot € 18,50
Sea bass ceviche with avocado, peppers, onion, tomatoes, chilli and homemade garlic bread

Suppen Soups

Wachauer Bouillabaisse nach Art des Hauses Muscheln, Zander & Wolfsbarsch mit Sauce Rouille & hausgemachtes Knoblauchbrot € 19,50
Wachau-style bouillabaisse - our house speciality
Mussels, pike perch and sea bass with rouille sauce & homemade garlic bread

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





Hauptgerichte

Main courses



Spaghetti Vongole

Venusmuscheln, Parmesan, Julien Gemüse & Weißweinsauce

€ 19,50

Spaghetti Vongole - Clams, Parmesan, julienned vegetables, and white wine sauce

Gefüllte Maishendlbrust mit Eierschwammerl-Kräuter-Füllung mit

Fregola Sarda, Salzzitronen, wildem Brokkoli & gerösteten Eierschwammerl € 25,50

Stuffed corn-fed chicken breast with chanterelle and herb stuffing, fregola sarda, preserved lemons wild broccoli and roasted chanterelles.

Dorade im Ganzen gebraten mit Rosmarinerdäpfel & mediterranes Gemüse € 27,50

Whole sea bream roasted with rosemary potatoes & mediterranean vegetables

Saltimbocca vom Wolfsbarsch mit Weißweinrisotto

€ 28,50

Gemüsebrunoise, Wildbrokkoli & Weißwein-Sauce

Sea bass saltimbocca with white wine risotto, vegetable brunoise, wild broccoli and white wine sauce.

Pilz Risotto mit Parmesan, Rucola & Cherrytomate

€ 19,50

Mushroom risotto with parmesan, rocket and cherry tomatoes

Vegane Moussaka mit Buchweizen, Kräuter-Béchamel

geräucherter Espuma & Rucola Pesto

€ 18,50

Vegan moussaka with buckwheat, herb béchamel smoked espuma & rocket pesto

Griechischer Salat mit Oliven, Paradeiser, Feta, Paprika, Gurke & Marille

€ 17,50

Greek salad with olives, tomatoes, feta, peppers, cucumber and apricots

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

Fragen Sie auch nach unseren Tagesempfehlungen mit frischen Fischen!

Ask about our daily specials featuring fresh fish!

Mediterrane Desserts

desserts

Pochierter Pfirsich mit Rosmarin & Crema Catalana

Vanilleerde & Kirschgelée

€ 9,50

Poached peach with rosemary & crema catalana, vanilla soil & cherry jelly

Mille Feuille vom Schoko-Trüffel

€ 10,50

Mit Blätterteig & Cremeschnitten-Heidelbeereis

Chocolate truffle mille-feuille with puff pastry and cream-slice blueberry ice cream.





Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel Clear beef consommé with a choice of liver dumpling, sliced pancakes, spleen dumpling or cheese dumpling	€ 5,80
Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat-15 Minuten Wartezeit Boneless fried chicken with potato and lamb's lettuce salad – please allow 15 minutes.	€ 19,50
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Senfgurke Viennese-style braised beef sirloin with onion gravy, crispy fried onions, fried potatoes and pickled mustard cucumber	€ 26,00
Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel Boiled beef with apple horseradish, chive sauce, creamy horseradish and roasted potatoes	€ 24,50
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 homemade lingonberries served with a choice of buttered rice, parsley potatoes or potato salad	€ 25,50
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln Breaded pork Schnitzel with parsley potatoes	€ 18,50

Salate Salads

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 lingonberries	€ 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

Unsere Klassiker – our sweet classics

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 homemade apricot jam, 2 pieces	€ 6,50
Pochierter Pfirsich mit Rosmarin & Crema Catalana Vanilleerde & Kirschgelée Poached peach with rosemary & crema catalana, vanilla soil & cherry jelly	€ 9,50
Mille Feuille vom Schoko-Trüffel Mit Blätterteig & Cremeschnitten-Heidelbeereis Chocolate truffle mille-feuille with puff pastry and cream-slice blueberry ice cream.	€ 10,50

Käse

Cheese

Kleiner Käseteller , small cheese plate	€ 13,50
Großer Käseteller , large 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

