



Post Tapas

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

Veganes Pilztatar mit eingelegten Radieschen auf Knoblauch-Bruschetta und veganer Petersilienmayonnaise € 9,50

Vegan mushroom tartare with pickled radishes on garlic bruschetta and vegan parsley mayonnaise

Sellerieravioli mit Roten Rüben, Feta-Crumble € 7,50

Zwetschken und Kürbiskernen

Celeriac ravioli with beetroot, feta crumble, plums and pumpkin seeds

Marinierte Kürbisspaghetti mit Käferbohnenhummus und Erdäpfelstroh € 7,20

Marinated pumpkin spaghetti with scarlet runner bean hummus and crispy potato straws

Corn Ribs (Maisrippen) mit Limettenmayonnaise und Vogerlsalat in Rote-Rüben-Himbeer-Dressing € 7,50

Corn ribs with lime mayonnaise and lamb's lettuce in a beetroot-raspberry dressing

Post-Tapas-Variation

Unsere vier Post Tapas – ideal zum Teilen oder als gemeinsame Vorspeise

A selection of all four Post Tapas – perfect for sharing or as a starter for two

€ 28,20

Vorspeisen

Starters

Beef Tatar mit Toast, Kräuterbutter, Senfmayonnaise und eingelegtem Gemüse € 19,00

Beef tartare with toast, herb butter, mustard mayonnaise and pickled vegetables

Gebeizte Lachsforelle mit Buttermilch-Terrine, Fisch-Espuma Erdäpfelstroh, Friséesalat und eingelegten Cherrytomaten € 18,50

Cured salmon trout with buttermilk terrine, fish espuma, crispy potato straws, frisée lettuce and pickled cherry tomatoes

Gebackenes Kalbsbries mit Portobello-Pilzen und Kräutersauce € 18,50

Crispy-fried veal sweetbreads with portobello mushrooms and herb sauce

Suppen

Soups

Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten oder Kaspressknödel € 5,80

Clear beef broth with your choice of liver dumpling, sliced pancakes, spleen toast or pressed cheese dumpling

Maiscremesuppe mit Ingwer, Kokosmilch, Chili-Espuma und Blätterteig-Mandelstangerl € 8,20

Cream of sweetcorn soup with ginger, coconut milk, chilli espuma and an almond puff-pastry twist

Auf Wunsch vegan ohne Blätterteiggebäck | Vegan option available without the puff pastry



Saisonaes aus der Postküche

Seasonal regional dishes

Maishendlbrust mit Kräuterfarce, geschmortem Spitzkraut und Austro Bun, gefüllt mit Kraut & Kürbis € 26,50

Corn-fed chicken breast with herb stuffing, braised pointed cabbage and an Austro Bun filled with cabbage and pumpkin

Hirschragout mit Preiselbeer-Buchteln und Buchenpilzen € 24,00

Venison ragout with lingonberry-filled Buchteln and beech mushrooms

Geschmorte Schweinsbackerl mit Erdäpfel-Kräuter-Püree € 22,50

Tapiokachips und Kürbis-Wedges

Braised pork cheeks with potato and herb purée, tapioca crisps and pumpkin wedges

Fisch

Fish

Forelle vom Fischhof Holl aus Mannersdorf im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel & saisonalem Gemüse € 26,50

Whole pan-fried trout from Fischhof Holl with parsley potatoes and seasonal vegetables

Passend dazu ein grüner Blattsalat € 4,50 oder gemischter Salat vom Buffet ab € 5,80

To go with it, a green salad for €4.50 or a mixed salad from the buffet starting at € 5.80

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Buchweizenrisotto, gebackener Zucchini-Melanzani-Rolle und Fisch-Espuma € 27,50

Pan-fried salmon trout fillet with buckwheat risotto, crispy courgette and aubergine roll and fish espuma

Vegetarische/Vegane Gerichte



Vegetarian/Vegan dishes

Hausgemachte Kürbisgnocchi à la crème mit Kürbisstücken und Babyspinat € 17,50

Homemade pumpkin gnocchi in a creamy sauce with pumpkin and baby spinach

Vegane geschmorte Kraut-Pilz-Roulade mit gebrannter Karfiolcreme und Rübengemüse € 18,50

Vegan braised cabbage and mushroom roulade with charred cauliflower purée and root vegetables

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



**Wirtshaus
kultur**
NIEDERÖSTERREICH

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser Service & Küchenteam



Traditionelle österreichische Speisen

Traditional Austrian dishes

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Vogerlsalat-15 Minuten Wartezeit € 20,50
Boneless fried chicken with potato and lamb's lettuce salad - Please allow approximately 15 minutes

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Senfgurke € 26,00
Roast beef with crispy onions, fried potatoes and pickled mustard cucumber in onion sauce

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren, Rösterdäpfel € 26,00
Boiled beef with apple horseradish, chive sauce, creamy horseradish and roasted potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz in der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren wahlweise mit Butterreis, Petersilienerdäpfeln oder Erdäpfelsalat € 26,50
Veal Wiener Schnitzel, pan-fried in clarified butter, served with homemade lingonberries and your choice of buttered rice, parsley potatoes or potato salad

Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfeln € 18,50
Breaded pork schnitzel with parsley potatoes

Passend dazu ein grüner Blattsalat € 4,50 oder gemischter Salat vom Buffet ab € 5,80
To go with it, a green salad for €4.50 or a mixed salad from the buffet starting at € 5.80

Salate Salads

Herbstliche Blattsalate mit Rote-Rüben-Himbeer-Dressing und eingelegten süß-sauren Trauben
Autumn leaf salad with beetroot and raspberry dressing and pickled sweet-and-sour grapes

Wahlweise mit | Choice of
Gebratenen Hendlstreifen | grilled chicken € 22,50
Gegrillte Garnelen | grilled prawns € 24,50
Knackiger Tofu vom Erna Tofu aus Melk | crispy tofu € 18,50

Gemischter Salatteller von unserem Salatbuffett
Kleiner Salatteller / Small mixed salad from the buffet € 5,80
Großer Salatteller / Large mixed salad from the buffet € 8,50

Grüner Blattsalat lettuce € 4,50
Erdäpfel-Vogerlsalat potato-lamb's lettuce salad € 5,00
Erdäpfelsalat potato salad € 5,00

Beilagen sides

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



Desserts

Waldviertler Mohnorte 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
Weißer Schokoladen-Mandel-Mousse mit wilden Heidelbeeren und Buttercrumble White chocolate and almond mousse with wild blueberries and butter crumble	€ 9,50
Zwetschkentarte mit Schokoladenschaum hausgemachtem Basilikum-Limetten-Eis und Haselnüssen Plum tart with chocolate foam, homemade basil and lime ice cream, and hazelnuts	€ 10,50
Zwetschenknödel mit hausgemachtem Zwetschenröster & süße Brösel Plum dumpling with homemade stewed plums & sweet buttered breadcrumbs	Pro Stück/ per piece € 7, 50

Käse

Cheese

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

