



Post Tapas

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

- Gebackene Ochsenschwanzpraline**
mit Variationen von der Petersilwurzel & Wildkräutern € 8,90
Crispy oxtail croquette with parsley root textures & wild herbs
- Rehcarpaccio mit Quittenvinaigrette & Mini-Zimtschnecke** € 8,90
Venison carpaccio with quince vinaigrette & a mini cinnamon roll
- Gebackenes Rote-Rüben-Tascherl mit Ricotta-Espuma & eingelegtem Kürbis** € 8,50
Breaded beetroot parcel with ricotta espuma & pickled pumpkin
- Veganes Tatar (Pilz & Rote Rübe) mit Kerbelmayo, Erdäpfelstroh & Toast** € 8,50
Vegan mushroom & beetroot tartare with vegan chervil mayonnaise, crispy potato straws & toast

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

€ 32,00

Vorspeisen

Starters

- Beef Tatar mit Trüffelmayo, eingelegten Rüben, Kräuterbutter**
Tortilla-Chips & Toast € 19,00
Beef tartare with truffle mayonnaise, pickled beetroot, herb butter, tortilla chips & toast
- 3erlei von der Gänseleber** € 17,80
Gebraten, Praline & Espuma
mit Vogerlsalat, Maroni-Crumble & Portweinlack
Trio of goose liver – pan-fried, croquette & espuma, with lamb's lettuce, chestnut crumble & port glaze
- Bruschetta mit gebeizter Lachsforelle** € 16,20
Rü bentatar, Ricotta-Espuma, Kerbelmayo & Erdäpfelstroh
Bruschetta with cured salmon trout, beetroot tartare, ricotta espuma, chervil mayo & crispy potato traws

Suppen

Soups

- Klare Rindssuppe mit Leberknödel, Frittaten, Milzschnitten** € 5,80
oder Kaspressknödel
Clear beef broth with your choice of liver dumpling, sliced pancakes, spleen toast or
pressed cheese dumpling
- Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kernöl** € 7,20
und Blätterteig-Mandelstangerl
Kürbisspezialitäten von Karlingers Biohof in Pöchlarn
Hokkaido pumpkin cream soup with pumpkin seed oil & puff pastry almond sticks



Saisonaes aus der Postküche

Seasonal regional dishes

Hirschkalbsbraten mit Serviettenknödel Rotkraut & Preiselbeeren

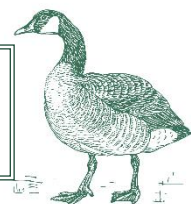
€ 26,50

Roast venison with breaddumpling, red cabbage & lingonberries

Alles von der Gans ab 22. Oktober

Unsere Ganslspezialitäten finden Sie auf der beiliegenden Ganslkarte

Discover our goose specialities on the enclosed seasonal menu



Fisch

Fish

Forelle vom Fischhof Holl aus Mannersdorf

im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel & Blattsalat

€ 26,50

Whole pan-fried trout from Fischhof Holl with parsley potatoes and green salad

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rahmwirsing, Kräuterkrokette

€ 27,80

& eingelegten Gemüseperlen

Pan-Fried Salmon Trout Fillet with creamed savoy cabbage, herb croquette & pickled vegetable pearls

Vegetarische & vegane Gerichte

Vegetarian & Vegan dishes

Rote Rüben Risotto mit Kren Espuma & gebackenem Karfiol

€ 18,50

Beetroot risotto with horseradish espuma & roasted cauliflower

Vegane Rotkrautroulade mit Walnuss-Crumble

€ 18,50

Buchweizen, Tapioca-Chips & veganem Jus

Vegan red cabbage roulade with walnut crumble, buckwheat, tapioca chips & vegan jus

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

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren & Rösterdäpfeln € 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

Steirischer Erdäpfel-Käferbohnenalat mit Hendlstreifen in Kürbispanade € 19,50
wahlweise vegetarisch mit Tofu & Kürbiskernen € 18,50
Styrian Potato & Scarlet Runner Bean Salad with Pumpkin Seed-Crusted Chicken Strips
Vegetarian option with tofu & pumpkin seeds

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
Beilagentausch auf gemischtem Salat € 2,50
Surcharge for substituting the side dish with a mixed salad



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
Apfel-Maronitarte mit Schafmilchjogurt-Vanille, Bratapfelcreme & knusprigem Baiser Apple & chestnut tart with vanilla sheep's milk yoghurt, baked apple cream & crisp meringue	€ 8,90
Pochierte Rotwein-Birne mit Spekulatius-Parfait, Schokoladen Crumble & Beerenragout Red wine-poached pear with speculoos parfait, chocolate crumble & berry compote	€ 9,50

Zum süßen Abschluss
Genießen Sie dazu unsere Kaffeespezialitäten
Enjoy our coffee specialities alongside your dessert.

CULT
CAFFÈ
DIE RÖSTEREI
SEIT 2002

Käse

Cheese

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

