

# Speisekarte Hotel Post

---

## Vorspeisen

- Carpaccio - Hauchdünne Scheiben von der Rinderlende  
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Granasplitter* € 12,50 (G, H)
- Knusprig gebackene Garnelen  
mit Rucola, Tomaten und einer pikanten Dipsauce* € 12,80 (A, B)
- Zweierlei vom Mozzarella auf mediterranem Gemüsesalat  
und Südtiroler Schüttelbrot* € 10,50 (A, G)

## Eine Suppe vor einem guten Essen

- Tagessuppe - lassen Sie sich von unserem Serviceteam beraten* € 4,20
- Rinderkraftsuppe mit Frittaten* € 3,90 (A, C, G, L)
- Rinderkraftsuppe mit Leberknödel* € 4,20 (A, C, G, L)
- Tomaten-Orangencremesuppe mit Chili  
und frittiertem Basilikum verfeinert* € 4,90 (G)
- Gerne servieren wir Ihnen die Suppe  
auch in einer rustikalen Brottasse (Aufpreis)* € 1,00 (A)

# Knackige Salate - immer ein Hit

**Bunter Salatteller** von der Küche zubereitet

€ 4,50

**Bauernsalat** - knackige Blattsalate mit gerösteten Speckwürfeln, knusprigen Erdäpfeln und Brotwürfeln in Kürbiskern dressing

€ 7,80 (M, A, H)

**Posttraum** - eine erfrischende Komposition mit Gurken, Tomaten, Mozzarella, Zuckermelone, Erdbeeren, in Knoblauch sautierten Shrimps und einer Knuspergarnele

€ 13,90 (G, B, M)

**Post's Salatschüssel** - knackfrische Salate mit knusprig gebackener Hühnerbrust oder mit rosa gebratenem Schweinefilet

€ 11,70 (A, C, N, M)

€ 14,20 (A, C, N, M)

**Salat Rustika** - Zupfrische Blattsalate mit gebratenen Rinderhuftwürfeln und Champignons in Balsamicodressing

€ 13,90 (A, M)

# Spaghetti in verschiedenen Variationen

„**Aglio, olio e peperoncino**“ mit Peperoni, Knoblauch und Olivenöl

€ 9,40 (A, C)

„**Napoli**“ in Tomatensauce mit Basilikum verfeinert

€ 9,40 (A, C)

„**Bolognese**“ mit hausgemachtem Fleischragout

€ 9,90 (A, C, O)

„**Pesto**“ mit Pinienkerne, Basilikumpesto, Creme fraiche und Rucola verfeinert

€ 9,90 (A, C, O)

„**Frutti di mare**“ mit Meeresfrüchten in leichter Knoblauchsauce

€ 12,50 (A, C, B)

# Traditionelles von Grill und Pfanne

## **Knusprig gebackenes Wienerschnitzel vom Jungschweinerücken**

mit Preiselbeeren und Pommes frites

€ 12,80 (A, C)

## **Cordon bleu vom Jungschweinerücken**

mit Pommes frites und kleinem Salatteller serviert

€ 14,80 (A, C, M)

## **Zarter Zwiebelrostbraten**

mit Rotwein verfeinert dazu gebratene Kartoffeln

€ 17,80 (A, O)

## **Post's Grillteller**

Dreierlei Gustostücke mit gegrillten Zucchini und Ofentomaten,  
einer pikanten Grillsauce und gebackenen Kartoffelstäben

€ 17,90 (M)

## **Das Knoblauchsteak**

Zwei zarte in Knoblauch gegrillte Steaks  
auf getoastetem Brot umgeben von bunten Salaten

€ 20,80 (A, M)

## **Gefülltes Brüstchen vom Maishendl**

mit geschmorten Tomaten, Mais, Speckkrustel,  
Rosmarinsaftl und Butterreis serviert

€ 17,50 (L)

## **„Post Pfandl“ Schweinefiletscheiben auf rahmigen Pilzen**

mit kleinem Gemüsearrangement und Spätzle

€ 18,50 (A, C, G)

## **Berg trifft Wasser - Gegrilltes Rinderrückensteak**

mit einer Riesengarnele auf Pfeffercreme, Marktgemüse  
und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm

€ 24,50 (B, O, G, L)

## **In Sesam gebratenes Filet vom Zander auf einem Ragout**

von Kartoffeln und Wokgemüse mit Martini bianco verfeinert

€ 19,50 (A, N, O)

# *Gericht aus der römischen Küche*

## **„Lucullus“ Knusprig gebratene Entenbrust**

mit Pignolien und Weintrauben, dazu servieren wir Grießtaler

€ 20,50 (A, G, O, L)

# *Aus unserer Dessert Ecke*

**Zart schmelzende Parfait-Kreation** mit karamellisierter Ananas

€ 7,80 (G, C)

**Dunkles und helles Mousse** von der Vollmilchschokolade

... der krönende Abschluss

€ 7,80 (G, H, C)

**Dessert des Tages** - unser Serviceteam wird Sie gerne beraten

€ 6,50 (A, N, O)

**Karamellisierter Kaiserschmarren** mit Zwetschkenröster

Kleine Portion

€ 11,50 (A, C, G)

€ 9,50

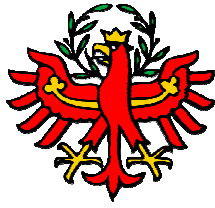
**Traumhaft süßes Knödeltrio**

Nougat-, Marillen- und Erdbeerknödel

auf lauwarmen Zimtzwetschken

€ 7,80 (A, G, H, C)

# Schmankerl aus der Region



Eine kulinarische Reise durch die Tiroler Küche

**Vier Stück Tirolerknödel** in der Rindersuppe oder auf Kraut € 8,50 (A, C, G, L)

**Tiroler Knoblauchrahmsuppe** mit knusprigen Brotkrusteln und Knoblauchchips € 4,90 (A, G, D)

**Post's Käsespätzle Pfanne**  
Mit dreierlei Alpenkäse und knusprigen Zwiebelringerl € 10,90 (A, C, G)

**Post's Lebertopf**  
Geröstete Leber mit viel Zwiebel, Speck und Röstkartoffel serviert € 12,80 (O, L)

**Knuspriges Filet von der Gebirgsseeforelle „Tiroler Art“**  
mit gedämpften Petersilienerdäpfel € 18,40 (A, G)

**Nüsschen vom Tiroler Berglamm**  
mit buntem Marktgemüse und Schupfnudeln € 21,90 (A, O)

**Medaillons vom Hirschrücken** auf einer Steinpilzsauce  
mit Kroketten und Rotkraut € 24,50 (A, O, L)

**Eine Portion Bauernkäse**  
mit Trauben, Nüssen und Roggenbrot € 10,50 (G)

**Das Tiroler Bauernhof - Eis**  
in verschiedenen Sorten – pro Kugel € 1,40

**Bauernhof Eistörtchen**  
Nauderer Eis Spezialitäten in verschiedenen Variationen € 7,60

# Getränkekarte

## Aperitifs

Kir Royal (O)	10 cl	€ 4,40
Martini rosso   bianco   dry	4 cl	€ 3,60
Sherry Sandeman (O) medium   dry	5 cl	€ 4,10
Portwein (O)	5 cl	€ 4,10
Cynar	4 cl	€ 3,60
Ricard	4 cl	€ 3,60
Calvados	2 cl	€ 4,40
Cynar Soda	4 cl	€ 4,00
Cynar Orange	4 cl	€ 4,50
Campari Soda	4 cl	€ 4,00
Campari Orange	4 cl	€ 4,50
Aperol Sprizz (O) (mit Weißwein)		€ 4,80
Aperol Veneziano (O) (mit Prosecco)		€ 4,80
Hugo (O)		€ 4,40

## Warme Getränke

Espresso	€ 2,30
Espresso doppelt	€ 4,30
Tasse Kaffee	€ 2,60
Kännchen Kaffee	€ 4,90
Milchkaffee (G)	€ 2,90
Latte Macchiato (G)	€ 2,90
Cappuccino (G)	€ 2,90
Kaffee Schnaps (Hausbrand)	€ 5,00
Kaffee Amaretto (A, H)	€ 5,70
Diverse Tee's	€ 2,30
Kännchen Tee	€ 4,30
Tee mit Rum	€ 3,40
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	€ 3,00
Lumumba (G) (heiße Schokolade mit Rum)	€ 3,90
Irish Coffee (G) (Kaffee mit Tullamore Dew)	€ 8,60
Heiße Oma (C, G, O) (heiße Milch mit Eierlikör und Sahne)	€ 4,80
Glühwein (O) oder Jägertee ¼ l	€ 4,40

**Alle Kaffees bekommen Sie auch entkoffeiniert.**

## *Alkoholfreie Getränke*

Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l	€ 2,70
Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,75 l	€ 4,60
Coca Cola / light	0,33 l	€ 2,70
Orangenlimonade	0,33 l	€ 2,70
Zitronenlimonade	0,33 l	€ 2,70
Spezi	0,33 l	€ 2,70
Almdudler (Kräuterlimonade)	0,35 l	€ 2,70
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	€ 2,70
Red Bull	0,25 l	€ 4,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	€ 2,70
Rauch Fruchtsäfte Orange, Blutorange, Johannisbeere, Mango, Ananas, Multivitamin, Apfel und Cocos-Ananas	0,20 l	€ 2,90
Rauch Fruchtsäfte mit Soda	0,30 l	€ 2,40
Rauch Fruchtsäfte mit Soda	0,50 l	€ 4,00

## *Bier vom Fass*

Stiegl Bier (A) Vollbier, 4,9% vol.	0,3 l	€ 3,10
Stiegl Bier (A) Vollbier, 4,9% vol.	0,5 l	€ 4,60
Stiegl Radler (A) 50% Vollbier, 50% Zitronenlimo, 2,5% vol.	0,3 l	€ 3,00
Stiegl Radler (A) 50% Vollbier, 50% Zitronenlimo, 2,5% vol.	0,5 l	€ 4,50
Stiegl Weisse (A) Hefeweizen trüb, 5,1% vol.	0,3 l	€ 3,20
Stiegl Weisse (A) Hefeweizen trüb, 5,1% vol.	0,5 l	€ 4,80

## *Bier aus der Flasche*

Weihenstephan dunkel (A) Hefeweizen dunkel, 5,3% vol.	0,5 l	€ 4,80
König Ludwig dunkel (A) Malzbier dunkel, 5,3% vol.	0,5 l	€ 4,10
Stiegl Sport-Weisse (A) Hefeweizen trüb, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,10
Stiegl Frei-Bier (A) Freibier, naturtrüb, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,10

## Offene Weißweine und Rosé

Grüner Veltliner (Hauswein) (O) Landwein, trocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,40
Rivaner (O) Landwein, halbtrocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,40
Small Hill White (O) Qualitätswein, trocken, 12% vol.	⅛ l	€ 4,50
Zierfandler (O) Qualitätswein, lieblich, 13% vol.	⅛ l	€ 3,60
Art meets white (O) Qualitätswein, süß, 10,5% vol.	⅛ l	€ 3,60
Weiß gespritzt sauer (O) grüner Veltliner mit Soda	¼ l	€ 2,70
Blaifränkisch Rosé (O) Landwein, trocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,40

## Offene Rotweine

Blaifränkisch (Hauswein) (O) Landwein, trocken, 12% vol.	¼ l	€ 4,40
Zweigelt (O) Landwein, trocken, 12,5% vol.	¼ l	€ 4,40
Small Hill Red (O) Qualitätswein, trocken, 13% vol.	⅛ l	€ 4,50
K&K Cuveé (O) Qualitätswein, trocken, 13% vol.	⅛ l	€ 4,50
Rot gespritzt sauer (O) Blaifränkisch mit Soda	¼ l	€ 2,70

Weitere Angebote an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

## Bitters

Underberg	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	2 cl	€ 3,00
Averna	2 cl	€ 3,00



## Liköre

Grand Marnier (O) Bitterorangen Likör	2 cl	€ 3,60
Cointreau (O) Orangenlikör, 40% vol.	2 cl	€ 3,00
Baileys (A, G) Whiskeylikör	2 cl	€ 3,00
Southern Comfort (A) Whiskeylikör	4 cl	€ 6,00
Amaretto (H) Mandellikör	2 cl	€ 3,00

## Schaumweine

Glas Sekt (O)	0,1 l	€ 3,80
Glas Prosecco (O)	0,1 l	€ 3,80
Schlumberger Sparkling (O)	0,2 l	€ 11,70
Schlumberger Sparkling (O)	0,75 l	€ 41,00
Esprit Frizzante (O)	0,2 l	€ 7,60
Esprit Frizzante (O)	0,75 l	€ 26,60
Prosecco di Conegliano (O)	0,2 l	€ 7,60
Grüner Veltliner Brut (O)	0,75 l	€ 41,00
Prosecco Treviso (O)	0,75 l	€ 26,60
Gosset Champagne (O)	0,75 l	€ 59,00
Pommery Champagne (O)	0,75 l	€ 67,00

## Whisk(e)ys

### Scotch

Chivas Regal (A)	4 cl	€ 6,50
Dimple Scotch (A)	4 cl	€ 6,50
Ballantine's (A)	4 cl	€ 6,00
Johnnie Walker R.L. (A)	4 cl	€ 6,00

### Canadian

Canadian Club (A)	4 cl	€ 6,00
-------------------	------	--------

### Tennessee

Jack Daniel's (A)	4 cl	€ 6,50
-------------------	------	--------

### Bourbon

Four Roses (A)	4 cl	€ 6,00
----------------	------	--------

### Irish

Tullamore Dew (A)	4 cl	€ 6,00
-------------------	------	--------

## *Cognac - Weinbrand*

<i>Rémy Martin V.S.O.P. (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Martell V.S. (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Hennessy V.S. (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Napoleon Réserve (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Scharlachberg (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Asbach Uralt (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>

## *Schnäpse*

<i>Selberbrennter (Obstler)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Pflaumen</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Wodka Feige (A, G)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,90</i>
<b>Selber angesetzte Schnäpse</b>		
<i>Zirbeler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Nusseler (H)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<b>Edelbrände</b>		
<i>Vogelbeere, Spänling, Traube</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<b>“Alte Sorten” im Holzfass gelagert</b>		
<i>Marille, Zwetschke, Apfel, Williams Christ, Waldhimbeere, Kirsche</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<b>Grappe:</b>		
<i>Julia (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Berta (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Nonino di prosecco (O)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,50</i>

# Allergeninformation

## Beschreibung zu den Abkürzungen

<b>Kurzbezeichnung</b>	<b>Buchstaben-code*</b>	<b>steht für</b>
<b>Gluten-haltiges Getreide</b>	<b>A</b>	<i>Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich** zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>(1)</sup>; b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>(1)</sup>; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs</i>
<b>Krebstiere</b>	<b>B</b>	<i>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<b>Ei</b>	<b>C</b>	<i>Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<b>Fisch</b>	<b>D</b>	<i>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird</i>
<b>Erdnuss</b>	<b>E</b>	<i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<b>Soja</b>	<b>F</b>	<i>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>(1)</sup>; b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen</i>
<b>Milch oder</b>	<b>G</b>	<i>Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),</i>

<b>Laktose</b>		außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
<b>Schalenfrüchte</b>	<b>H</b>	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
<b>Sellerie</b>	<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Senf</b>	<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sesam</b>	<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Sulfite</b>	<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehr-fertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b>Lupinen</b>	<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>Weichtiere</b>	<b>R</b>	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

\* nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

\*\* in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften

(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

**Trotz sorgfältiger Herstellung und Verarbeitung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**