



Das Hotel & Wirtshaus Post hat seit 1297 schon viel erlebt und steht noch lange nicht still. Seit Mai 2016 führen Sigrid und Maximilian Blumschein das traditionsreiche und doch urbane Hotel & Wirtshaus Post. Im Fokus liegen dabei Regionalität, Genuss und Gastronomie auf höchstem Niveau.

Überzeugen Sie sich selbst – wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns in der Post.

Ihre Gastgeber  
Sigrid & Maximilian Blumschein und ein grandioses Team

*The Hotel & Wirtshaus Post has experienced a lot since 1297 and does not stand still for sure. Since May 2016, Sigrid and Maximilian Blumschein run the traditional but urban Hotel & Wirtshaus Post. The focus is on regionality, enjoyment and gastronomy at the highest level.*

*Convince yourself – we wish you enjoyable hours with us in the Post.*

*Your Hosts  
Sigrid & Maximilian Blumschein and an amazing team*



Wir dürfen stolz bekannt geben, dass wir mit unserem Hotel & Wirtshaus Post Teil der KochArt Vereinigung sind. Im Vordergrund stehen hierbei die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten. Besonderes Augenmerk wird daraufgelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wieder zu entdecken und anzubieten.

Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt bei uns in der Post – Mahlzeit!



## INHALT / CONTENT

Speisekarte Deutsch  
Menu Englisch  
Getränkekarte / Drinks

Seite / Page 2 – 5  
Seite / Page 6 – 9  
Seite / Page 10 – 12



## APERITIF & GEDECK

Portwein & Tonic	€ 7,90
Veneziano Frizzante	€ 8,50
GEDECK pro Person	€ 4,50
Brot, gesalzene Butter, Radi & Paprikaspeck	

Als kleines Dankeschön für Ihre Reservierung am Abend bis 17:00 Uhr servieren wir Ihnen gern einen kleinen Gruß aus der Küche.

## VORSPEISEN

SCHWENDTER FORELLENFILET GERÄUCHERT C, D, G, L, O „Gin Tonic“ mit Gurke & Dill	€ 12,90
EIERSCHWAMMERLSALAT A, C, G, M, O Posthof-Kapuziner-Kresse, Apfel, Bioroggen	€ 11,90
POST BAR BEEF TARTAR A, C, G, M, N, O mit hausgemachtem Essiggemüse & Chili-Mayo, Kräutersalz-Erdäpfelchips	kleine Portion ca. 90 g € 16,90 große Portion ca. 150 g € 22,90
CAESAR SALAT Kopfsalatherzen mit Caesar Dressing, Croutons & Parmesan	
Natur A, C, D, G, M	€ 13,00
mit knusprigem Hendl A, C, D, G, M	€ 16,80
Scampis A, B, C, D, G, M	€ 17,20

## SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND mit Frittaten A, C, G, L	€ 5,60
mit Kaspressknödel A, C, G, L	€ 7,20
EIERSCHWAMMERLSUPPE A, C, G, L, O Brennesselknödel, Paprikaschaum	€ 7,90

## VEGETARISCH

SPINATSPÄTZLE A, C, G Bergkäseschaum & Pastinake	€ 15,90
HAUSGEMACHTE CANNELLONI A, C, G Gratiniert, Spinat und Ziegenfrischkäse, Tomatenragout	€ 17,90
EIERSCHWAMMERL A LA CREME A, C, G Semmelknödel	€ 16,90
OMA RESI'S ERDÄPFELBLATTLN A, C, G mit Sauerkraut & Petersiliencreme	€ 12,90



## FISCH

- SAIBLINGSFILET D, G, H, O € 24,90  
Karfiol & Brombeere
- Hausgebeizte Schwendter LACHSFORELLE C, D, G € 19,90  
Grüner Spargel, Erbsencreme & Zitronenschaum

## HAUPTSPEISEN

- RINDSWURST VOM BRUNNHOF G, L, O € 12,90  
mit Tiroler Currysauce & Pommes frites
- SURF & TURF B, G, L, O € 16,40  
Curry-Rindswurst mit Scampi & Pommes frites
- GEFÜLLTE RINDSROULADE G, L, M, O € 19,50  
mit Erdäpfelpüree & glaciertem Gemüse
- RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF A, C, G, O € 17,90  
mit Semmelknödel & Gebäck
- WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN € 19,90  
mit Semmelknödel & Holler-Blaukraut A, C, G, O, L
- WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN € 23,90  
vom Milchkalb A, C, G
- € 18,40  
vom Schwein A, C, G
- FILETSTEAK & BBQ-BRUST VOM BRUNNHOF RIND G € 32,90  
Gewürz-Erdäpfel, Mais & Eierschwammerl
- KLASSISCH GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM BRUNNHOF A, C, G € 23,90  
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce & Apfelkren

*Unser Sommelier empfiehlt:*

Pinot Noir, Scheiblhofer 1/8 l € 5,20

kleine Portion

*Unser Sommelier empfiehlt:*

K+K Cuvée 1/8 l € 5,20  
Kirnbauer Mittelburgenland

## SONNTAGS - FRISCH EINGEBRATEN

- KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN A, C, G, O  
im EGGER-Zwickl-Bier-Saftl mit Semmelknödel & Sauerkraut  
€ 16,90

## KAISER MENÜ

- FRITATTENSUPPE A, C, G, L  
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN A, C, G  
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren  
APFELSTRUDEL mit Schlagobers A, C, G

Menüpreis € 25,90



## KINDERKARTE

FISCHSTÄBCHEN MIT ERDÄPFELPÜREE A, C, D	€ 12,00
SPAGHETTI BOLOGNESE A, C, L	€ 12,00
SPAGHETTI TOMATENSAUCE A, C	€ 10,00
KNÖDEL MIT SAFT A, C, G, O	€ 11,00
SCHWEINSSCHNITZEL „WIENER ART“ PANIERT & Pommes frites A, C, G	€ 13,40
KINDER WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes frites A, C, G	€ 18,50

Zu allen Kindergerichten gibt es einen kleinen marinierten Karottensalat dazu.

## DESSERT

POST-KAISERSCHMARRN A, C, G, H, O karamellisiert mit Walnüssen Zwetschkenröster & Vanille-Apfelmus	€ 14,80
HEISSE LIEBE 2.0 A, C, G Vanilleeis, Himbeeren unter einer weißen Schokolade-Kuppel	€ 11,90
3ERLEI SORBET mit Krokanthippe A, C, G	€ 7,60
3ERLEI VOM DANZL-BIÖKÄSE A, G, M, O (Bergkäse, Bocksberger, Chilli) mit Feigensenf, Walnüssen & Weintrauben	€ 15,90
CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Erdbeeren A, C, G	€ 8,90
PALATSCHINKE mit hausgemachter Marillenmarmelade A, C, G	pro Stück € 3,90
„EISPALA“ mit Vanilleeis, Schlagobers & Schokosauce A, C, G	pro Stück € 6,90

## EIS & SORBET

EIS – Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Cookie, Birne-Schoko, Malaga, Joghurt, Joghurt-Heidelbeer, Haselnuss, Zuckerwatte A, C, G, H	€ 2,80
--	--------

SORBET – Sorten:

Zitrone, Himbeer, Mango, Waldbeeren A	€ 2,20
---------------------------------------	--------

### ÄNDERUNGEN UND UMBESTELLUNG

Auf 2 Teller	€ 3,50
Kleine Portion	- € 3,00
Änderung Umbestellung	€ 3,00



## APERITIF

Port wine & Tonic	€ 7,90
Veneziano Frizzante	€ 8,50
COVER per Person	€ 4,50
Bread & salted butter, radish & peppered bacon	

As a little „Thank you“ for your dinner reservation until 5 pm we will serve you a little Amuse bouche with greetings from the kitchen team.

## STARTERS

TROUT from the region C, D, G, L, O Cin & Tonic, cucumber & dill	€ 12,90
CHANTERELLES SALAD A, C, G, M, O homegrown capuchin cress, apple, organic rye	€ 11,90
POST BAR BEEF TARTAR A, C, G, M, N, O with pickled vegetables & chilli mayonnaise & homemade potato crisps with herb salt	small portion about 90 g € 16,90 large portion about 150 g € 22,90
CAESAR SALAD Lettuce hearts with Caesar dressing, croutons & parmesan classic A, C, D, G, M	€ 13,00
with crispy chicken A, C, D, G, M	€ 16,80
with scampis A, B, C, D, G, M	€ 17,20

## SOUPS

HEARTY BOUILLON OF BRUNNHOF BEEF with pancake strips A, C, G, L	€ 5,60
with cheese dumplings A, C, G, L	€ 7,20
CHANTERELLES CREAM SOUP A, C, G, L, O Nettle dumplings, foam of bell peppers	€ 7,90

## VEGETARIAN

HOMEMADE SPINACH SPAETZLE A, C, G Mountain cheese foam & parsnip	€ 15,90
HOMEMADE CANNELLONI A, C, G Gratiné, stuffed with spinach & goats fresh cheese, tomato coulis	€ 17,90
CHANTERELLES A LA CREME C, G, A dumplings	€ 16,90
GRANNY RESI'S POTATO „BLATTLN“ A, C, G Potato fritters with sauerkraut & parsley cream	€ 12,90



## FISH

- FILET OF CHAR D, G, H, O  
Cauliflower & blackberries € 24,90
- Home marinated SALMON TROUT from the region C, D, G  
Green asparagus, cream of peas & lemon foam € 19,90

*Our sommelier recommends:*  
Riesling Bürklin Wolf 1/8 l € 5,80

## MAIN COURSES

- SAUSAGE OF BRUNNHOF BEEF  
with Tyrolean curry sauce & french fries G, L, O € 12,90

- SURF & TURF  
Curry beef sausage with scampi & french fries B, G, L, O € 16,40

- BEEF ROULADE  
with mashed potatoes & glazed vegetables G, L, M, O € 19,50

*Our sommelier recommends:*  
Pinot Noir Scheibelhofer 1/8 l € 5,20

- BEEF GOULASH FROM BRUNNHOF  
with dumpling and bread A, C, G, O € 17,90

small portion € 13,90

- RAGOUT OF DEER FROM THE SURROUNDINGS  
with dumpling & elderberry cabbage A, C, G, O, L € 19,90

*Our sommelier recommends:*  
K+K Cuvée 1/8 l € 5,20  
Kirnbauer Mittelburgenland

- WIENER SCHNITZEL WITH PARSLEY POTATOES & CRANBERRIES  
from veal A, C, G € 23,90  
from pork A, C, G € 18,40

- PINK ROASTED FILET & BBQ-BREAST OF BEEF  
From Brunnhof, seasoned potatoes, corn & chanterelles G € 32,90

- CLASSIC BOILED BEEF from Brunnhof A, C, G € 23,90  
with roasted potatoes, cream spinach, chives sauce & apple horse-radish

## SUNDAYS - OVEN FRESH

- CRISPY ROAST OF PORK  
in a EGGER Zwickl beer sauce, with dumplings & sauerkraut A, C, G, O  
€ 16,90

## KAISER MENU

- BEEF BOUILLON  
with pancake strips A, C, G, L

MENU FOR  
€ 25,90

- WIENER SCHNITZEL FROM PORK A, C, G  
with parsley potatoes & cranberries

- APPLE STRUDEL with whipped cream A, C, G



## KIDS MENU

FISH FINGERS WITH MASHED POTATOES A, C, D	€ 12,00
SPAGHETTI BOLOGNESE A, C, L	€ 12,00
SPAGHETTI TOMATO SAUCE A, C	€ 10,00
DUMPLING WITH BEEF SAUCE A, C, G, O	€ 11,00
PORK SCHNITZEL VIENNA STYLE with french fries A, C, G	€ 13,40
VEAL SCHNITZEL VIENNA STYLE with french fries A, C, G	€ 18,50

All kids dishes come with a side salad of carrots.

## DESSERT

POST-KAISERSCHMARRN chopped and sugared pancake, caramelized, with walnuts potted plums & vanilla apple stew A, C, G, H, O	€ 14,80
HOT LOVE 2.0 Vanilla ice cream & raspberries under white melting chocolate A, C, G	€ 11,90
SHERBET VARIATION with brittle chip A, C, G	€ 7,60
3 DIFFERENT CHEESE, organic from Tyrol (Mountain, Bocksberger, Chilli) with figue moustard, figues & grapes A, G, M, O	€ 15,90
CRÈME BRÛLÉE with marinated strawberries A, C, G	€ 8,90
PANCAKE A, C, G with homemade apricot jam	piece € 3,90
ICE CREAM PANCAKE A, C, G with wipped cream & chocolate sauce	piece € 6,90

## ICE CREAM & SHERBET

ICE CREAM flavours: Vanilla, chocolate, strawberry, cookie, pear-choco, Malaga, Yogurt, Yoghurt blueberry, hazelnut, cotton candy A, C, G, H	€ 2,80
SHERBET flavours: Lemon, raspberry, mango, wild berries A	€ 2,20

### CHANGES AND REORDERING

split on 2 plates	€ 3,50
small portion	- € 3,00
changes	€ 3,00



## APERITIF

Veneziano Frizzante; BioBitter mit Prosecco, Orange, Eis		€	8,50
Veneziano G'spritzt; Weißwein, Soda, Orange, Eis		€	7,20
Aperol Frizzante; Aperol mit Prosecco, Orange, Eis		€	6,80
Aperol G'spritzt; Weißwein, Soda, Orange, Eis		€	5,80
Campari Soda		€	5,80
Campari Orange		€	6,80
Mancino, Vermouth Bianco	4 cl	€	5,90
Mancino, Vermouth Secco	4 cl	€	5,90
Mancino, Vermouth Rosso	4 cl	€	5,90
Gin Tonic; Gin, Schweppes	4 cl	€	8,90
Moscow Mule; Vodka, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€	8,90
London Mule; Gin, Ginger beer, Zitronensaft, Gurke	4 cl	€	8,90

## PRICKELND

Prosecco, Frizzante organic brut DOC, La Jara	0,1 l	€	4,30
	0,75 l	€	32,00
Daldin Spumante rosé, Veneto	0,1 l	€	6,10
	0,75 l	€	42,00
Hugo; Prosecco, Holler, Minze, Limette		€	6,90
Bründlmayer brut Rosé, Kamptal	0,75 l	€	64,00
Moët & Chandon brut	0,75 l	€	99,00
Champagne Pommery brut	0,75 l	€	89,00
Champagne Vranken Pommery rosé	0,75 l	€	79,00

## OHNE. AUCH GUT. PRICKELND

Vöslauer Mineralwasser, prickelnd	0,3 l	€	2,60
	0,7 l	€	5,90
Vöslauer Mineralwasser, still	0,7 l	€	5,90
Coca Cola	0,25 l	€	2,80
	0,5 l	€	5,20
Keli Orangen- oder Zitronenlimonade	0,25 l	€	2,80
Coca Cola Zero	0,3 l	€	3,20
Almdudler, Kräuterlimonade	0,3 l	€	3,20
Tonic Water, Schweppes	0,2 l	€	3,40
Tonic Water, Fever Tree	0,2 l	€	4,50
Tonic Water, Fentimans	0,125 l	€	4,00
BioZisch Ginger Life	0,33 l	€	3,50
BioZisch Bitter Lemon	0,33 l	€	3,50
Red Bull	0,25 l	€	5,00

## OHNE. AUCH GUT. SAFTIG

Apfelsaft, Rauch	0,25 l	€	2,70
Apfelsaft gespritzt mit Wasser	0,25 l	€	2,00
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,25 l	€	2,40
Orange, Johannisbeer, Marille, Mango, Apfelsaft naturtrüb alle Säfte von Höllinger & 100 % Bio	0,25 l	€	3,00
Säfte gespritzt mit Wasser	0,25 l	€	2,20
Säfte gespritzt mit Soda	0,25 l	€	2,60
Säfte gespritzt mit Wasser	0,5 l	€	4,00
Säfte gespritzt mit Soda	0,5 l	€	4,40
Soda Zitrone	0,5 l	€	3,30
Hollersaft			
gespritzt mit Soda	0,5 l	€	4,00
gespritzt mit Wasser	0,5 l	€	3,80
Hausgemachter Eistee			
Schwarzer Tee, Hollersirup, Limette, Minze	0,25 l	€	3,40





## COFFEE ... RÖSTFRISCH

**100 % ARABICA BOHNEN AUS KONTROLLIERTEM BIOLOGISCHEM ANBAU  
(ALLE KAFFEESORTEN KÖNNEN SIE AUCH GERNE BIOLOGISCH KOFFEINFREI GENIEßEN)**

Verlängerter Schwarz, mit Milch oder Sahne	€	2,90
Espresso, kleiner Schwarzer	€	2,60
Kleiner Brauner oder Espresso Macchiato	€	2,80
Doppelter Espresso, großer Schwarzer	€	4,50
Großer Brauner	€	4,90
Latte Macchiato	€	4,10
Cappuccino	€	3,70
Heiße Schokolade	€	3,50
mit Schlagobers	€	4,50

## AND TEA

**GENIEßEN SIE BESTE BIOLOGISCHE LOSE TEESORTEN AUS DEM WIENER TEEHAUS DEMMER.**

Teekanne pro Portion	€	4,90
Assam	Kräftig-malziger Schwarzer Tee aus Assam	
Earl Grey	Mit der Zitrusfrucht Bergamotte aromatisierter Schwarztee	
Nilgiri Oothu FOP	Frischer, harmonischer Schwarztee aus Südindien	
China Wuyuan Jasmin	Voller, herber Grüner Tee mit frischen Jasminblüten	
Japan Sencha	Ausgewogener Grüner Tee aus dem Süden Japans	
Weißer Tee Holunder	Lieblicher weißer Tee mit Holunderblüten verfeinert	
Rooibos Classic	Reichhaltig, vollmundig & koffeinfreier Rotbusch	
Kräuter Entspannung	Apfelminze, Salbei, Himbeerblättern, Malve und Kamille	
Früchte Blutorange Deluxe	Apfel, Orangenschalen, Hagebutten, Hibiskus, rote Rübe	

## ... EGGER ...

### PRIVATBRAUEREI EGGER

EGGER PREMIUM VOM FASS	Fassbier	0,20 l	€	2,70
		0,30 l	€	3,20
		0,50 l	€	4,20
EGGER RADLER VOM FASS	Fassbier	0,20 l	€	2,70
		0,30 l	€	3,20
		0,50 l	€	4,20
EGGER BIO ZWICKL VOM FASS	Fassbier	0,20 l	€	2,80
		0,30 l	€	3,30
		0,50 l	€	4,30
EGGER GRAPEFRUITRADLER AUS DER FLASCHE	Flasche	0,33 l	€	3,50
EGGER ZISCH NATURTRÜB ALKOHOLFREI AUS DER FLASCHE	Flasche	0,50 l	€	4,20

## ... HUBER ...

### FAMILIENBRAUEREI HUBER

HUBER HEFEWEIZEN HELL	Fassbier	0,30 l	€	3,40
HUBER HEFEWEIZEN DUNKEL	Flasche	0,50 l	€	4,40
		0,50 l	€	4,50



## SPIRIT DUELL

BAUERNSCHNAPS VOM ERBER, BRIXEN IM THALE Obstler, Birne, Zwetschkenbrand, Haselnuss, Zirbe	2 cl	€	3,50
DESTILLATE SIEGFRIED HERZOG, SAALFELDEN Nusserl, Enzian-Apfel, Mirabelle	2 cl	€	6,20
	2 cl	€	7,10
Vogelbeer			
HANS REISETBAUER, AXBERG Rote Williams	2 cl	€	7,80
GUT OBERSTOCKSTALL, KIRCHBERG/WAGRAM Marille	2 cl	€	5,80
ALOIS GÖLLES, RIEGERSBURG Alter Apfel	2 cl	€	6,90
GRAPPA Gran Moscato	2 cl	€	5,20
KRÄUTERBITTER Fernet branca, Ramazzotti, Jägermeister, Aversa	4 cl	€	6,00
Underberg	2 cl	€	4,00
GIN Brokers Premium London dry Gin	4 cl	€	5,00
Hendricks Gin	4 cl	€	8,50
O-Gin, Farthofer	4 cl	€	8,80
VODKA, Russian Standard	4 cl	€	6,00
TEQUILA, Don Julio Reposado	4 cl	€	8,70
RUM Appleton white, Jamaika	4 cl	€	5,20
Havana Club Anejo 7	4 cl	€	7,10
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	4 cl	€	9,90
WHISKEY Johnnie Walker, Red Label	4 cl	€	5,20
Jameson, Irish Whiskey	4 cl	€	6,10
Talisker, Isle of Skye, 10 years	4 cl	€	10,20
Laphroaig, Islay, 10 years	4 cl	€	10,10
Weinbrand Scharlachberg	2 cl	€	2,00
Cognac Pinard Bio VS	2 cl	€	5,10
Cognac Martell Cordon Bleu	2 cl	€	9,90
Portwein, Taylor's Tawny 10 years	5 cl	€	8,20
Amaretto di Saronno, Mandellikör	2 cl	€	3,00
Baileys Irish Cream	4 cl	€	6,00
Grand Marnier Cordon Rouge	2 cl	€	4,20
Tia Maria, Kaffeelikör	2 cl	€	3,50