



APERITIF

Ramazzotti Rosato	€ 6,90
Port Tonic, weißer Portwein	€ 7,90
Aperol Frizzante Spritz	€ 6,80
Aperol Weißwein g`spritz	€ 5,80
Campari Spritz	€ 7,80
Limocello Spritz	€ 7,80
Hugo	€ 6,90
Prosecco Frizzante DOC	€ 4,30
Villa Sandi, Venetien, Italien	
Cremant de Loire AOC rose	€ 6,10
Bouvet, Frankreich	

BIER

EGGER PREMIUM vom Fass	0,3 l € 3,20
	0,5 l € 4,20
EGGER Grapefruit Radler	0,3 l € 3,50
EGGER Zwickl vom Fass	0,3 l € 3,30
	0,5 l € 4,30
EGGER Zisch (alkoholfrei)	0,3 l € 3,20
	0,5 l € 4,20
HUBER Hefeweizen HELL	0,3 l € 3,40
	0,5 l € 4,40
HUBER Hefeweizen DUNKEL	0,5 l € 4,50

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	1/8 l € 4,60
Weißgipfler Jurtschitsch, Kamptal	
Chardonnay	1/8 l € 4,80
Judith Beck, Neusiedlersee	
Sauvignon blanc DAC	1/8 l € 5,80
Polz, Südsteiermark	
Grauburgunder	1/8 l € 6,00
Pongratz, Südsteiermark	
Rosalia Rosé	1/8 l € 4,90
Dom. Pöttelsdorf, Burgenland	
Zweigelt Edelgrund	1/8 l € 4,60
Stiegelmar, Neusiedler See	
Montepulciano	1/8 l € 5,80
Fosso Corno, Roseto degli Abruzzo, Italien	
Chateau Bellevue Figeac	1/8 l € 6,30
Vignobles J&C de CONINCK, Saint-Emilion, Frankreich	

ALKOHOLFREIES & HAUSGEMACHTES

Rosen Spritz	0,25 l € 6,50
Rosen Limonade, Minze, Zitrone	
Fresh Maker	0,25 l € 6,50
Mango, Orange, Zitrone, Himbeere	
Hausgemachter Eistee	0,25 l € 2,40
Lemongras-Rosmarin Limo	0,5 l € 4,20
Lavendel Limo	0,5 l € 4,20
Höllinger Bio Säfte	0,25 l € 3,00
Apfelsaft naturtrüb, Mango, Johannisbeer, Marille	
Saft gespritzt mit Wasser	0,25 l € 2,20
	0,5 l € 4,00
Saft gespritzt mit Soda	0,25 l € 2,60
	0,5 l € 4,40
Soda Zitron	0,5 l € 3,30
Hollunder gespritzt mit Soda	0,5 l € 4,00
Vöslauer Mineralwasser	0,3 l € 2,60
Still oder Prickelnd	0,75 l € 5,90
Leitungswasser	1 l € 2,00

VORSPEISEN

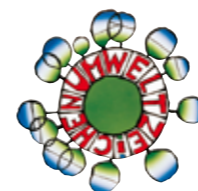
SCHWENDTER LACHSFORELLENFILET	€ 14,00
Krenmousse, Couscous, Avocado, Zitrone	
SPARGELFELD	€ 13,00
Spargel, Pumpernickel, Tiroler Kresse, Schalotten	
POST BAR BEEF TARTAR	
Eigelb, Erdäpfelchips, Trüffelmayo, Toast, Danzlbutter	
Groß	€ 18,00
Klein	€ 14,00
SPARGELSALAT	€ 13,00
Spargel, Wildkräuter, Zitrusfrüchte, Honigtomaten	
CAESAR SALAT	
Kopfsalatherzen, Croutons, Parmesanchips	
Natur	€ 13,00
mit knusprigem Hendl	€ 16,00
mit Scampi	€ 17,00
WILDKRÄUTERSALAT	€ 5,00
Radieschen, Sprossen, Biokerne, Hanfsamen	

SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND	
Tafelspitz, Wurzelgemüse	
Frittaten in der Tasse	€ 5,00
Kaspressknödel in der Schale	€ 6,00
SPARGELCREMESUPPE	€ 6,00
Tiroler Kresse, Frühlingsrolle, Grapefruit	
TOMATENCAPPUCCINO	€ 5,00
Basilikum, Croutons	
POST BROTKORB	€ 5,00
designed von ELMAR FOIDL	
Postbrot, Wurzelbrot, Schüttelbrot, Olivenöl, Bauernbutter, Meersalzflocken	

GESCHICHTEN AUS ALLER WELT

RINDSWURST VOM BRUNNHOF	€ 13,00
Alpen Currysauce, Pommes	
SURF & TURF	€ 17,00
Curryrindswurst, Scampi, Pommes	
TIROLER QUESADILLAS	€ 16,00
Danzlkas, Bohnen, Mais, Jungzwiebel, Sauerrahm, Paprikamarmelade	
BEYOND MEAT BURGER	€ 15,00
Apfel, Karamellzwiebel, Salat, Tomate, Trüffelmayo, Wedges	
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	€ 15,00
Kitzbüheler Hirsch-Bolognese, Buchenpilze, Preiselbeeren, Parmesan	
INDISCHES BUTTERCHICKEN	€ 15,00
Hendlkeule, Mandelreis, Papadum	



**ÖSTERREICHISCHES
UMWELTZEICHEN**
Im Zertifizierungsprozess.
Unser unabhängiges
Gütesiegel für Umwelt
und Qualität.

TIROLER KÜCHE

HIRSCHRÜCKENSTEAK	€ 23,00
Erdäpfelnidei, Spargel, Gewürz-Hollandaise, Erdbeerchutney	
RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF	
Semmelknödel, Gebäck	
Groß	€ 17,00
Klein	€ 14,00
WILDRAGOUT	€ 19,00
AUS HEIMISCHEN WÄLDERN	
Semmelknödel, Hollerblaukraut	
WIENER SCHNITZEL	
Heurige, Petersilbutter, Preiselbeeren	
vom Kalb (Brunnhof)	€ 21,00
vom Oberio Schwein (Oberösterreich)	€ 15,00
SCHWENDTER SAIBLINGSFILET	€ 18,00
Knuspriger Spargel, Bärlauchcremespinat	
OMA RESI'S ERDÄPFELBLATTLN	€ 14,00
Sauerkraut, Wildkräuter	
FASCHIERTE LAIBCHEN vom Brunnhof	€ 15,00
Erdäpfelpüree, Tiroler Gemüse, Champignonrahm	

KOASA MENÜ	€ 24,00
FRITTATENSUPPE	
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN	
Heurige, Petersilbutter, Preiselbeeren	
APFELSTRUDEL mit Schlagobers	

Follow us:



ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

UNSERE PARTNER UNSERES VERTRAUENS

Regional, nachhaltig & guat – hochwertige Lebensmittel für ein gesundes Leben!



Postbrot

Dieses Brot spiegelt regelrecht die Geschichte Tirols. Es ist das Brot, das man mit auf die Alm nahm und das trotz der langen Haltbarkeit auch mal hart werden durfte. Wenn auch damals die Arbeit hart war, war dies kein Grund, das Brot wegzuworfen. Dieses traditionell rund gehaltene Brot besticht durch das rustikale Auftreten. Das Postbrot wird für unser Wirtshaus Post vom 1. Brotsommelier Philipp Decker gebacken. Und es gibt das Brot nur EXKLUSIV bei uns im Postmarkt & Wirtshaus zum Mitnehmen.



Peter Rass sen. stammt aus einer uralten Bäckerdynastie, die sich bis ins Jahr 1720 urkundlich nachweisen lässt. An der heutigen Adresse, im Zentrum von St. Johann in Tirol, hat sich sein Großvater 1923 niedergelassen. In der Backstube stand damals noch eine Drechselbank.

Die ist zwar schon längst verschwunden und die Ofentechnik entspricht heute dem neuesten Stand, aber für die Einheimischen ist Peter Rass dennoch der „Drechslerbäck“ und beliefert uns mit seinem einzigartigen Gebäck.



Wir sind besonders stolzer EXKLUSIV Partner des Brunnhofs in Tirol. Dessen Premium Fleisch erhalten Sie nur bei uns im Postmarkt in St. Johann in Tirol. Somit können Sie sich immer auf die Herkunft der Produkte und die über die standmäßigen Qualitätskontrollen hinausgehenden Qualitätskriterien verlassen.

Der Brunnhof ist eingebettet von grünen Wiesen und frischer Bergluft im breiten Talkessel des Tiroler Leukentals und wird bereits seit 1905 bewirtschaftet. Einst ein kleines Lehen mit Tiroler Mischtierhaltung, hat er sich mittlerweile zu einem modernen, nachhaltigen und ökologischen Betrieb entwickelt.

Um die Qualitätsansprüche zu erfüllen, sind die Tiere im Sommer auf der Alm und im Winter am Hof und werden ausschließlich mit Futtermitteln gefüttert, die im Einklang mit der Natur produziert werden.

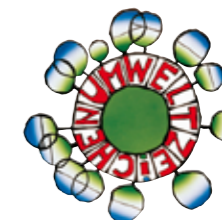


Die Wurzeln der heutigen Privatbrauerei Egger liegen im 17. Jahrhundert. Im Jahr 1675 wurde die Vorstadtbrauerei des „Pierpreu“ Hans Gwercher in Kufstein erstmals urkundlich erwähnt.

Im 19. Jahrhundert ging die Brauerei in den Besitz der Familie Egger über. 1978 wurde die Privatbrauerei auf dem Fundament einer jahrhundertelangen Tradition nach modernstem Stand der Technik in Unterradlberg neu errichtet.

Heute wie damals brauen wir streng nach dem Reinheitsgebot von 1516 Bier mit allerhöchster Qualität für Ihren Genuss. Besonders zu erwähnen ist, dass bereits zum neunten Mal in Folge (2010-2018) Egger zum besten Bier gewählt wurde und mit GOLD prämiert!

So wurde Egger 2001 und 2006 als einziger österreichischer Brauerei der „Preis der Besten“ verliehen. 2017 und 2018 wurde uns als Privatbrauerei Egger der DLG-Preis für langjährige Produktqualität verliehen.



ÖSTERREICHISCHES UMWELTZEICHEN Im Zertifizierungsprozess

Ihr Wohl und das der Umwelt sind uns sehr wichtig, deswegen unterziehen wir uns gerade dem Zertifizierungsprozess zur Erlangung des österreichischen Umweltzeichens. Wir haben uns dazu verpflichtet, viele strenge Umweltkriterien einzuhalten und uns von unabhängigen Stellen kontrollieren zu lassen. Wir möchten diese Auszeichnung als sichtbares Zeichen für unser Engagement für die Umwelt führen. Auch die Menschen, die bei uns zu Gast sind und bei uns arbeiten, sind uns äußerst wichtig. Gemeinsam übernehmen wir ökologische und soziale Verantwortung.



OBERIO Hofgenau Schwein
OBERIO Hofgenau ist unser Partner seit 2018 und wir wissen ganz genau, von welchem Partner-Bauern aus Oberösterreich das Fleisch für Ihr Produkt stammt - diese 100 %-ige Herkunftstransparenz ist einzigartig in ganz Europa.



WECH ist ein rein österreichisches Traditionsunternehmen seit 1958. WECH hat schon sehr früh die Bedeutung von Biogeflügel erkannt und zählt heute zu den bedeutendsten Lieferanten von Ja!Natürlich und anderen Bioanbietern in Österreich.