



APERITIF

Ramazzotti Rosato	€ 7,50
Port Tonic, weißer Portwein	€ 8,50
Aperol Frizzante Spritz	€ 7,40
Aperol Weißwein g`spritz	€ 6,50
Campari Spritz	€ 8,40
Limocello Spritz	€ 8,40
Hugo	€ 7,40
Prosecco Frizzante DOC	€ 4,50
Cremant de Loire AOC rosé	€ 6,80
Negroni Sbagliato Vermout, Campari, Prosecco	€ 8,50

BIER

EGGER PREMIUM vom Fass	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,40
EGGER Zitrus-Radler v. Fass	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,40
EGGER Hopf „n´ roll	0,3 l	€ 3,60
EGGER Zwickl vom Fass	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
EGGER Zisch (alkoholfrei)	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,40
HUBER Hefeweizen HELL	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
HUBER Hefeweizen DUNKEL	0,5 l	€ 4,50

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,80
Weißgipfler Jurtschitsch, Kamptal DAC		
Sauvignon blanc	1/8 l	€ 6,00
Polz, Südsteiermark DAC		
Chardonnay	1/8 l	€ 5,00
Judith Beck, Neusiedlersee		
Grauburgunder	1/8 l	€ 6,20
Pongratz, Südsteiermark		
Neuburger	1/8 l	€ 5,60
Tinhof, Leithaberg DAC, Burgenland		
Rosalia Rosé	1/8 l	€ 5,20
Dom. Pöttelsdorf, Rosalia DAC, Burgenland		
Zweigelt Edelgrund	1/8 l	€ 4,80
Stiegelmar, Neusiedlersee		
Montepulciano	1/8 l	€ 6,00
Fosso Corno, Roseto degli d´Abruzzo, Italien		
Chateau Bellevue Figeac	1/8 l	€ 6,50
Vignobles J&C de CONINCK, Saint-Emilion, Frankreich		

ALKOHOLFREIES & HAUSGEMACHTES

Rosen Spritz	0,25 l	€ 6,70
Rosen Limonade, Minze, Orange		
Fresh Maker	0,25 l	€ 6,80
Mango, Orange, Zitrone, Himbeere		
Hausgemachter Eistee	0,25 l	€ 2,50
Hausgem. Grapefruit Limo	0,50 l	€ 4,80
Hausgem. Limetten Limo	0,50 l	€ 4,80
Höllinger Lavendel Limo	0,50 l	€ 4,80
Höllinger Bio Säfte	0,25 l	€ 3,20
Apfelsaft naturtrüb, Mango, Johannisbeer, Marille		
Saft gespritzt mit Wasser	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,20
Saft gespritzt mit Soda	0,25 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 5,20
Soda Zitron	0,50 l	€ 4,20
Hollunder gespritzt mit Soda	0,50 l	€ 4,00
Vöslauer Mineralwasser	0,33 l	€ 2,80
Still oder Prickelnd	0,75 l	€ 5,90
Leitungswasser	1 l	€ 2,00

VORSPEISEN

MARINIERTES LACHSFORELLENFILET	€ 16,00
aus Schwendt; Rote Rübe, Kren, Gin	
BRUNNHOF BEEF TARTAR	
Eigelb, Erdäpfelchips, Trüffelmayo, Toast, Danzlbutter	
Groß 160 g	€ 22,00
Klein 90 g	€ 16,00
POST WINTER BOWL	€ 15,00
Hummus, Zucchini, Aubergine, Safran-Couscous	
CAESAR SALAT	
Kopfsalatherzen, Croutons, Parmesan chips	
	klein groß
natur	€ 9,00 € 16,00
mit Knusper-Hendl	€ 14,00 € 22,00
mit Garnelen	€ 18,00 € 26,00
WILDKRÄUTERSALAT	€ 6,00
Radieschen, Sprossen, Biokerne, Hanfsamen	

SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND	
Tafelspitz, Wurzelgemüse	
Frittaten in der Tasse	€ 5,50
Kaspressknödel in der Schale	€ 7,00
KAROTTEN-INGWER-SUPPE	€ 9,00
Kokos, Hendlbällchen	
MARONI-SELLERIE-SUPPE	€ 7,00
Apfel, Zimt-Croutons	
POST BROTKORB	€ 6,90
designed von ELMAR FOIDL	
Postbrot, Wurzelbrot, Schüttelbrot,	
Olivenöl, Bauernbutter, Meersalzflocken	

GESCHICHTEN AUS ALLER WELT

RINDSWURST VOM BRUNNHOF	€ 13,00
Alpen Currysauce, Pommes	
BRUNNHOF SURF & TURF	€ 19,00
Rindswurst mit Garnelen in Alpen Currysauce, Pommes	
STEINPILZRAVIOLI	€ 18,00
Lauch, Artischocke	
WARMER ALOO-GOBI-SALAT	€ 17,00
Erdäpfel, Karfiol, Spinat, Minz-Yoghurt,	
Kichererbsen, Erdnüsse, Papadam	
KOASA MENÜ	€ 27,00
FRITTATENSUPPE	
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN	
Hofkultur Schwein, Heurige, Petersilbutter, Preiselbeeren	
APFELSTRUDEL mit Schlagobers	

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN.
HIER SCANNEN UND BESTELLEN.



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

TIROLER KÜCHE

HIRSCHRÜCKENSTEAK	€ 28,00
Erdäpfelnidei, Pastinake, Zwiebelmarmelade	
RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF	
Semmelknödel, Gebäck	
Groß	€ 19,00
Klein	€ 16,00
WILDRAGOUT	€ 21,00
AUS HEIMISCHEN WÄLDERN	
Semmelknödel, Hollerblaukraut	
WIENER SCHNITZEL	
Heurige, Petersilbutter, Preiselbeeren	
vom Kalb (Brunnhof)	€ 26,00
vom Hofkultur Schwein (Oberösterr.)	€ 20,00
SCHWENDTER SAIBLINGSFILET	€ 24,00
Süßkartoffel, Edamame	
OMA RESI'S ERDÄPFELBLATTLN	€ 17,00
Sauerkraut, Tiroler Kresse, Petersiliencreme	
FASCHIERTE LAIBCHEN vom Brunnhof	€ 20,00
Erdäpfelpüree, Gemüse, Champignonsauce	
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI	€ 19,00
Kitzbüheler Hirsch-Bolognese, Kräuterseitlinge,	
Preiselbeeren, Parmesan	
GEBRATENE BAUERNENTE	€ 26,00
Erdäpfel-Knödel, Maroni, Hollerblaukraut,	
Orangen-Thymian-Sauce	



Find our English Menu
with your Smartphone

Follow us:



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 wegzuerwerfen. 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.



Neu in der Post Familie ist das Joseph Brot, welches wir als Erster in Tirol verkaufen dürfen! Jeden Donnerstag & Freitag duftet es im ganzen Postmarkt nach frisch gebackenem Joseph Brot, mmhh wie herrlich!

Wir haben folgende Brote im Sortiment:
BIO Joseph Brot 1000g
BIO Sonnenblumen Vollkornsaatenbrot 600g
BIO Urlaub 1000g
BIO Walnuss Sauerteig Laib 800



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 österreichischen 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.



Mit der Hofkultur schafft Familie Hütthaler beste Bedingungen für ein natürliches und gesundes Heranwachsen ihrer Tiere. Regionalität spielt dabei eine große Rolle: Denn in ihrer Umgebung kennen sie ihre Bauern und somit kann für Ruhe und Sorgfalt in der Aufzucht der Tiere sorgen. Durch regelmäßige Kontrollen der Richtlinien durch unter anderem externen Zertifizierungsstellen können Sie sich auf eine perfekte Fleischqualität aus verantwortungsvoller Aufzucht und Haltung verlassen.



Schon im 17. Jahrhundert wurde diese Hühnerasse wegen seinem zarten, wohlschmeckendem Fleisch an Europas Fürstenthöfen geschätzt, daher der Name „Kaiserhuhn“. Um diese Qualität auch heute zu erreichen, benötigt es vor allem Zeit, viel Freilauf und die Möglichkeit sich das Futter selbst zu suchen. Zugefüttert wird nur, wenn im Freilauf nicht mehr genug Nahrung zu finden ist.