



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 – 4
Seite / Page 5 – 7
Seite / Page 8 – 10



APERITIF & GEDECK

Portwein & Tonic	€ 7,90
Veneziano Frizzante	€ 8,50
GEDECK	
Brot & gesalzene Butter	€ 1,50

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

VORSPEISEN

SPARGELSALAT A, C, G, M, O	€ 10,90
Kresse, Yuzu, Biogroggen	
POST BAR BEEF TARTAR A, C, G, M, N, O	kleine Portion ca. 90 g € 16,90
mit hausgemachtem Essiggemüse & Bärlauch-Mayo	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
mit Scampis A, B, C, D, G, M	€ 17,20
SCHWENDTER FORELLE C, D, G, L, O	€ 14,90
Spargel, Buttermilch & Zitrone	

SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND	
mit Frittaten A, C, G, L	€ 5,60
mit Kaspressknödel A, C, G, L	€ 7,20
SPARGELCREMESUPPE A, C, G	€ 7,90
Brunnenkresse, knuspriges Bioei	

VEGETARISCH

BÄRLAUCHSPÄTZLE A, C, G	€ 14,90
Bergkäseschaum & Pastinake	
HAUSGEMACHTE CANNELLONI	€ 17,90
Gratiniert, Spinat und Ziegenfrischkäse, Tomatenragout	
FRISCHER MARCHFELDER SOLOSPARGEL C, G	€ 16,90
Petersilerdäpfel, Sauce Hollandaise	
OMA RESI'S ERDÄPFELBLATTLN A, C, G	€ 12,90
mit Sauerkraut & Petersiliencreme	



FISCH

- Hausgemachte Gnocchi A, C, D, G, L, O € 14,90
mit frischer Thunfisch-Bolognese, Calamata-Oliven & weißem Tomatenschaum
- STEINBUTTFILET D, G, H, O € 24,90
gebraten, mit Erdäpfel, Pignoli-Blattspinat
- Hausgebeizte Schwendter Lachsforelle C, D, G € 19,90
Spargel, Erdäpfel & Sauce Hollandaise

Unser Sommelier empfiehlt:
Riesling Bürklin Wolf 1/8 l € 5,80

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
- FRISCHER MARCHFELDER SOLOSPARGEL C, G € 21,90
mit Wiener Bio-Beinschinken vom Thum, Petersilerdäpfel, Sauce Hollandaise
- ROSA BRUNNHOF KALBSFILET G € 32,90
Bärlauch-Polenta, Marchfelder Solospargel & Morchelsauce
- KLASSISCH GEKOCHTES RINDFLEISCH VOM BRUNNHOF A, C, G € 22,90
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Unser Sommelier empfiehlt:
Pinot Noir, Scheiblhofer 1/8 l € 5,20

kleine Portion € 13,90

Unser Sommelier empfiehlt:
K+K Cuvée 1/8 l € 5,20
Kirnbauer Mittelburgenland

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 rosa 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
SCHOKOLADE-RHABARBER-TÖRTCHEN A, C, G mit Sauerrahmeis & Basilikum	€ 12,90

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 & COVER

Port wine & Tonic	€ 7,90
Veneziano Frizzante	€ 8,50
COVER	
Bread & salted butter	€ 1,50

As a little „Thank you“ for your reservation until 17:00
we will serve you a little Amuse Bouche with greetings from the kitchen team.

STARTERS

ASPARAGUS SALAD A, C, G, M, O	€ 10,90
Cress, Yuzu, organic rye	
POST BAR BEEF TARTAR A, C, G, M, N, O	small portion about 90 g € 16,90
with pickled vegetables & wild garlic mayonnaise	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
TROUT FROM THE REGION C, D, G, L, O	€ 14,90
Asparagus, buttermilk & lemon	

SOUPS

HEARTY BOUILLON OF BRUNNHOF BEEF	
with pancake strips A, C, G, L	€ 5,60
with cheese dumplings A, C, G, L	€ 7,20
ASPARAGUS CREAM SOUP A, C, G	€ 7,90
Watercress, crispy organic egg	

VEGETARIAN

HOMEMADE WILD GARLIC PASTA A, C, G	€ 14,90
Mountain cheese foam & parsnip	
HOMEMADE CANNELLONI A, C, G, O	€ 17,90
Gratiné, stuffed with spinach & fresh cheese	
FRESH ASPARAGUS FROM MARCHFELD REGION C, G	€ 16,90
Parsley potatoes, sauce Hollandaise	
GRANNY RESI'S POTATO „BLATTLN“ A, C, G	€ 12,90
Potato fritters with sauerkraut	



FISH

HOMEMADE GNOCCHI A, C, D, G, L, O	€ 14,90
Bolognaise of fresh Tuna, Calamata-Olives & white tomato foam	
FILET OF TURBOT D, G, H, O	€ 29,90
Fried, potatoes, Pignoli-leave spinach	
Our sommelier recommends: Riesling Bürklin Wolf 1/8 l € 5,80	
HOME MARINATED SALMON TROUT FROM THE REGION C, D, G	€ 19,90
Asparagus, potatoes & Sauce Hollandaise	

MAIN COURSES

SAUSAGE OF BRUNNHOF BEEF	€ 12,90
with Tyrolean curry sauce & french fries G, L, O	
SURF & TURF	€ 16,40
Curry beef sausage with scampi & french fries B, G, L, O	
BEEF ROULADE	€ 19,50
with mashed potatoes & glazed vegetables G, L, M, O	
Our sommelier recommends: Pinot Noir Scheibelhofer 1/8 l € 5,20	
BEEF GOULASH FROM BRUNNHOF	€ 17,90
with dumpling and bread A, C, G, O	small portion € 13,90
RAGOUT OF DEER FROM THE SURROUNDINGS	€ 19,90
with dumpling & elderberry cabbage A, C, G, O, L	
Our sommelier recommends: K+K Cuvée 1/8 l € 5,20 Kirnbauer Mittelburgenland	
WIENER SCHNITZEL WITH PARSLEY POTATOES & CRANBERRIES	€ 23,90
from veal A, C, G	€ 18,40
from pork A, C, G	
FRESH ASPARAGUS WITH ORGANIC CURED HAM C, G	€ 21,90
from Marchfeld & ham from Thum, parsley potatoes, sauce Hollandaise	
PINK ROASTED FILET OF VEAL FROM BRUNNHOF G	€ 32,90
Wild garlic polenta, Asparagus from Marchfeld region & morel sauce	
CLASSIC BOILED BEEF FROM OUR LOCAL BRUNNHOF A, C, G	€ 22,90
with roasted potatoes, cream spinach, chives sauce & apple horse-radish	

KAISER MENU

BEEF BOUILLON	MENU FOR
with pancake strips A, C, G, L	€ 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 pink melting chocolate A, C, G	€ 11,90
SHERBET VARIATION with brittle chip A, C, G	€ 7,60
3 DIFFERENT CHEESE, ORGANIC FROM TIROL (Mountain, Bocksberger, Chilli) with figue moustard, figues & grapes A, G, M, O	€ 15,90
CRÈME BRÛLÉE mit marinierten Erdbeeren A, C, G	
CHOCOLATE RHURBARB TARTELETTE A, C, G with sour cream ice cream & basil	€ 12,90

EIS & SORBET

ICE CREAM flavours: Vanilla, chocolate, strawberry, cookie, pear-chocolate, Malaga, yoghurt, yoghurt blueberry, hazelnut, cotton candy A, C, G, H	€ 2,80
SHERBET flavours: Lemon, raspberry, mango 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
Dalvin 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	0,25 l	€	3,00
alle Säfte von Höllinger & 100 % Bio			
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
		0,50 l	€	4,40
HUBER HEFEWEIZEN DUNKEL	Flasche	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
Vogelbeer	2 cl	€	7,10
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, Avena	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