



APERITIF

VENEZIANO FRIZZANTE
Bio-Bitter mit Prosecco,
Soda & Orange

€ 7,70

PORT TONIC
Taylor Premium Reserve Port
Tonic & Orange

€ 7,90



EMPFEHLUNGEN

Aktuell aus der Küche

WARMER ZIEGENKÄSE
mit Birnenkompott & kleinem Salat G, O
€ 12,90

TAGESFRISCHE PASTA
mit Hirsch-Bolognese,
Sauerrahm & Gurke aus dem Fass A, C, D, G, O
€ 14,90

HAUS FRIES
Natürliche Erdäpfeln mit Schale, Original Schnitt
€ 3,90

PARMESAN FRIES
Natürliche Erdäpfeln mit Schale, Original Schnitt,
in Parmesan gewälzt
€ 5,90

TRÜFFEL FRIES A, C, D, G, O, W
Natürliche Erdäpfeln mit Schale, Original Schnitt,
mit echtem schwarzem Trüffel & Trüffelmayonnaise
€ 7,50

TRÜFFELMAYONNAISE A, C, D, G, O
€ 3,00

KREN AIOLI G, O oder
SESAM SWEET CHILLI SAUCE N, F, E
€ 2,50

VORSPEISEN

KLEINES GEDECK
100 g Speck, Radi, aufgeschlagene Salzbutter,
mit Schnittlauch & Radieschen, Brot A, O, G
€ 5,90

POST BAR BEEF TARTAR
mit Käse-Croustini, „pikant“ A, C, G, M, O
kleine Portion ca. 90 g € 14,90
große Portion ca. 150 g € 18,90

TIROLER SCAMPI IM SPECKMANTEL
in Knoblauch-Chilli-Öl
mit Bergpetersilie & Kirschtomaten B
€ 15,50

POST-BOWL-SALAT
mit Avocado, Sprossen, Quinoa & Norilachs G, M, O
€ 15,90

CAESAR SALAT
Kopfsalatherzen mit Caesar Dressing, Croutons & Parmesan
Natur C, D, G, M € 9,90
mit Sesam Hendl C, M € 13,90
mit Scampis B oder Rinderstreifen € 15,90

SUPPEN

KRÄFTIGE BOUILLON VOM BRUNNHOF-RIND

mit Frittaten A, C, G, L
€ 4,50

mit Kaspressknödel A, C, G, L
€ 5,50

mit Leberknödel A, C, G, L
€ 5,50

POST-FISCH-SUPPE
mit Knoblauchbaguette & Roux A, B, G, L
€ 12,40

VEGETARISCH



CREMIGE STEINPILZ-GNOCCHI

mit Ruccola & Käsespänen A.C.G.O

€ 14,90

POST-KNÖDEL-TRIO
(SPINAT, ROTE RÜBE, KASPRESS)
mit brauner Butter & Parmesan A.C.G.O

€ 13,90



FISCH

FORELLE MÜLLERIN
IM GANZEN GEBRATEN
mit Petersilerdäpfel & grünem Salat A.G.D

€ 19,90

EIN TOPF MIESMUSCHELN
im Tomatensud
mit Brot & Salzbuter
A.C.G.M.O

€ 15,90

GEHEIMTIP

SURF & TURF
Rinds-Curry-Wurst mit Scampis
Tiroler Currysauce & Haus fries A.C.G

€ 12,90

HAUPTSPEISEN

GEFÜLLTE RINDSROULADE
mit Erdäpfeltrüffelputee & Vichykarotten G.O
€ 16,90

WIENER SCHNITZEL
MIT PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN
vom Premium Milchkalb A.C.G € 19,50
vom gourmetfeinen Schwein A.C.G € 15,40

SCHÜTTEL SALAT ◦
€ 4,90

EIN GANZES BBQ GRILLHENDL
vom Stubenküken
mit Haus Fries & 3 Haus Dips ◦
€ 19,90

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Zwiebelsauce,
an Rösterdäpfel und Speckfisolten G.O
€ 19,50

HOCHRIPPENSTÜCK (RIB EYE)
ca. 300 g, Pilz-Lauchgemüse,
Portweinsauce & Karoffelgratin G.O
€ 36,50

DRY-AGED BEIRIED (ENTRECÔTE)
30 TAGE AUS DEM REIFESCHRANK
mit Schmorzwiebeln, Madagaskar Pfeffersauce
& gebratene Drillinge C.G.O
€ 39,50

BRUNNHOF

ÖSTERREICHISCHES FLECKVIEH
AUS ST. JOHANN IN TIROL.
IM SOMMER AUF DER KITZBÜHELER ALM.
REGIONALES FLEISCH OHNE LANGE
TRANSPORTWEGE, OHNE STRESS.
DAS SCHMECKT MAN BEI JEDEM BISSEN.

VOM BRUNNHOF

RINDSWURST VOM BRUNNHOF
mit Tiroler Currysauce & Pommes frites A.G.L.O
€ 7,90

RINDSGULASCH VOM BRUNNHOF
mit Serviettenknödeln & cremigem Wirsing Kohl A.C.G.O
€ 15,90
kleine Portion
€ 12,90

WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN
IN PREISELBEER-RAHM
mit Schupfnudeln & Rotweinbirne A.G.O
€ 16,90

FONDUE SPEZIAL

Das Fondue setzt sich aus den besten Zutaten zusammen, die unsere Küche zu bieten hat. Kalbssud & Fischessenz bilden die Basis. Mit vielen Bergkräutern & anderen geheimen Zutaten, mit tollen Einlagen wie Kalb, Rind, Schwein und Hühnchen, Scampis & Fischfilet sowie verschiedenen Saucen, Salat vom Buffet, Knoblauchbrot & Pommes frites A.C.G.
p.P. € 35,00
Ab 2 Personen

KINDERKARTE

FISCHSTÄBCHEN MIT ERDÄPFELPÜREE

€ 9,00 A.C.D

SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 9,00 A.C.L

SPAGHETTI TOMATENSAUCE

€ 8,00 A.C

SERVIETTENKNÖDEL MIT SAFT

€ 8,00 A.C.G.O

SCHWEINSSCHNITZEL

WIENER ART PANIERT & Pommes frites A.C.G

€ 9,90

KINDER WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes

frites A.C.G

€ 14,50

Zu allen Kindergerichten gibt es einen kleinen marinierten Karottensalat dazu.

SCHWEINEREI!



IMMER MONTAGS BBQ SPARE RIBS
von gourmetfein

all you can eat

mit Haus Fries & 3 Dips & Schüttelsalat A.C.G

€ 19,90

KAISER MENU

FRITATTENSUPPE



WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

von gourmetfein, mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren



APFELSTRUDEL

mit Schlagobers

€ 21,90

DESSERT

POST-KAISERSCHMARRN

karamellisiert mit Walnüssen

Zwetschkenröster & Vanille Apfel Kompott A.C.G.H.O

€ 12,80

CRÈME BRÛLÉE

mit Amaretto-Himbeeren c.c.o

€ 6,90

SCHOKOLADENFONDUE

mit Marsh Mellows & verschiedenen Früchten

(ab 2 Personen) A.C.G.H.O

p.P. € 9,90

FRISCH VOM JAHRMARKT

Zuckerwatteeis im Zuckerwattemantel c

€ 5,90

3ERLEI VOM DANZL-BIÖKÄSE

(Bergkäse, Bocksberger, Chilli)

mit Feigensenf, Feigen & Weintrauben c.m.o

€ 11,90

EIS • SORBET

VOM MILLINGER BAUERN AUS ST. JOHANN.
REGIONAL, CREMIG, BESONDERS.

EIS - Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Cookie,

Birne, Joghurt, Pistazie, Nuß

€ 1,80

SORBET-Sorten:

Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht

€ 1,60

APERITIF



VENEZIANO FRIZZANTE
Bio-Bitter with Prosecco,
Soda & Orange

€ 7,70

PORT TONIC
Taylor Premium Reserve Port
Tonic & Orangen

€ 7,90

RECOMMENDATION

from our chef

WARM GOAT CHEESE
with stewed pears & small salad G.O
€ 12,90

DAILY FRESH PASTA
with deer bolognese, sour cream
& sour cucumber A.C.D.G.O
€ 14,90

HOUSE FRIES
natural potatoes with skin, original cut
€ 3,90

PARMESAN FRIES
natural potatoes with skin, original cut
tossed in parmesan
€ 5,90

TRUFFEL FRIES A.C.D.G.Ow
natural potatoes with skin, original cut
with black truffel & truffeled mayonnaise
€ 7,50

TRUFFELMAYONNAISE A.C.D.G.O
€ 3,00

HORSE RADISH AIOLI C.M or
SESAM SWEET CHILLI SAUCE N.F.E
€ 2,50

STARTERS

SMALL COUVERT
100 g ham and white radish, salty cream butter with
chives- & radish, bread A.O.G
€ 5,90

POST BAR BEEF TARTAR
with cheese-croustini, spicy A.C.G.M.O
small portion about 90 g € 14,90
large portion about 150 g € 18,90

TIROLIAN SCAMPI IN BACON
in garlic chilli oil, mountains parsley & tomatoes B
€ 15,50

POST-BOWL-SALAD
with Avocado, sprouts, quinoa & Nori salmon G.M.O
€ 15,90

CAESAR SALAD
lettuce hearts with Caesar dressing, croutons & Parmesan
classic G.C.D.M € 9,90
with sesame chicken C.M € 13,90
with scampis B or beef stripes at € 15,90

SOUPS

HEARTY BOUILLON OF BRUNNHOF BEEF

with pancake strips A.C.G.L
€ 4,50

with cheese dumplings A.C.G.L
€ 5,50

with liver dumplings A.C.G.L
€ 5,50

POST FISH SOUP
with garlic baguette & Roux A.B.G.L
€ 12,40

VEGETARIAN



CREAMY GNOCCHI STUFFED WITH CEPES

with ruccola & cheese A.C.G.O

€ 14,90

POST-DUMPLING-TRIO
(SPINACH, BEET ROOT, CHEESE)
with brown butter & Parmesan A.C.G.O

€ 13,90



FISH

WHOLE TROUT MEUNIERE

with parsley potatoes & green salad A.G.D

€ 19,90

A POT OF MUSSELS
in tomato broth
with bread & salted butter

A.C.G.M.O

€ 15,90

CHEF'S SPEZIAL

SURF & TURF

Beef-Curry-Sausage with scampis
Tyrolian curry sauce & house fries A.C.G

€ 12,90

MAIN COURSES

BEEF ROULADE

with truffled mashed potatoes & Vichy carrots a.o
€ 16,90

WIENER SCHNITZEL
WITH PARSLEY POTATOES & CRANBERRIES
from veal A.C.G € 19,50
from pork A.C.G € 15,40

SHAKE YOUR SIDE SALAD o
€ 4,90

A WHOLE GRILLED BBQ CHICKEN
from spring chicken
with House fries & 3 House dips o
€ 19,90

SLICE OF ROASTBEEF WITH ONIONSAUCE
with roasted potatoes & green beans with bacon a.o
€ 19,50

RIB EYE STEAK
approx. 300 g, mushrooms and leek,
portwine sauce & potato gratin a.o
€ 36,50

DRY-AGED ENTRECÔTE
30 DAYS IN THE MATURE CABINET
with onions & Madagascar Pepper scuae
& treble potatoes c.g.o
€ 39,50

BRUNNHOF

AUSTRIAN SIMMENTAL COWS FROM
ST. JOHANN IN TIROL, WHO LIVE THE WHOLE
SUMMER IN THE KITZBÜHELER ALPS.
LOCAL MEAT WITHOUT LONG
TRANSPORTATION, WITHOUT STRESS.
YOU WILL TASTE IT IN EVERY BITE!

FROM THE BRUNNHOF

BEEF SAUSAGE
with Tyrolean curry sauce & french fries A.G.L.O
€ 7,90

BEEF GOULASH
with dumplings & creamy savoy cabbage A.C.G.O
regular portion € 15,90
small portion € 12,90

RAGOUT OF DEER FROM THE SURROUNDINGS
IN CREAMY CRANBERRIES
with Austrian gnocchi & red wine pear A.G.O
€ 16,90

FONDUE LOVE

The fondue includes the best ingredients from our kitchen. Veal consomme & fish broth is the base. With loads of herbs from the mountains & other secret add-ons. With veal, beef, pork, chicken, scampis & fish filets. Homemade sauces, salad from the buffet, garlic bread & french fries A.C.G

p.P. € 35,00
minimum 2 persons

KIDS MENU

FISH FINGERS WITH MASHED POTATOES
€ 9,00 A.C.D

SPAGHETTI BOLOGNESE
€ 9,00 A.C.L

SPAGHETTI TOMATO SAUCE
€ 8,00 A.C

DUMPLING WITH BEEF SAUCE
€ 8,00 A.C.G.O

PORK SCHNITZEL VIENNA STYLE with french fries
€ 9,90

VEAL SCHNITZEL VIENNA STYLE with french fries
€ 14,50

All kids dishes come with a side salad of carrots

PIGS PARTY



MONDAY IS BBQ RIBS DAY
all you can eat
house fries, 3 dips & salad A.C.G

€ 19,90

KAISER MENU

BEEF BOUILLON
WITH PANCAKE STRIPS



WIENER SCHNITZEL FROM PORK
with parsley potatoes & cranberries



APPLE STRUDEL
with whipped cream
€ 21,90

DESSERT

POST-KAISERSCHMARRN
chopped & sliced and sugared pancake,
caramelized, with walnuts
potted plums & vanilla apple stew A.C.G.H.O
€ 12,80

CRÈME BRÛLÉE
with Amaretto-raspberries c.g.o
€ 6,90

CHOCOLATE FONDUE
with Marsh Mellow, cookies & fruites
(minimum 2 persons) A.C.G.H.O
p.P. € 9,90

FRESH FROM THE FAIR
candyfloss-ice cream coated with candyfloss c
€ 5,90

3 DIFFERENT CHEESE, ORGANIC FROM TIROL
(Mountain, Bocksberger, Chilli)
with figue moustard, figues & grapes G.M.O
€ 11,90



ICE CREAM • SHERBET

FROM THE MILLINGER FARM IN ST. JOHANN.
LOCAL - CREAMY - SPECIAL

Ice cream flavours:
Vanilla, chocolate, strawberry, cookie,
pear, yogurt, pistachio, hazelnut

€ 1,80

Sherbet flavours:
Lemon, raspberry, passion fruit

€ 1,60