



POSTMARKT HITS

Aperol Frizzante Spritz	€ 6,90
Aperol Weißwein g`spritzt	€ 5,90
Campari Spritz	€ 7,80
Limoncello Spritz	€ 7,80
Hugo	€ 6,90
Prosecco Frizzante DOC, Villa Sandi 0,1 l	€ 4,40
Prosecco Brut DOC, Villa Sandi 0,1 l	€ 5,10
Cremant de Loire AOC rose, Bouvet 0,1 l	€ 6,30
Postmarkt Mocktail	€ 6,20
Fruchtig, prickelnd, alkoholfrei	

ALKOHOLFREIES

Höllinger Bio Säfte 0,25 l	€ 3,20
Apfelsaft naturtrüb, Orange, Johannisbeer, Marille, Mango	
Soft gespritzt mit Wasser 0,25 l	€ 2,30
Soft gespritzt mit Soda 0,25 l	€ 2,80
Soft gespritzt mit Wasser 0,5 l	€ 4,20
Soft gespritzt mit Soda 0,5 l	€ 4,60
Soda Zitron 100% frische Zitrone 0,5 l	€ 4,00
0,25 l	€ 2,20
Hollunder 0,5 l	€ 3,80
gespritzt mit Wasser 0,5 l	€ 4,00
gespritzt mit Soda 0,5 l	€ 4,00
Vöslauer Mineralwasser 0,3 l	€ 2,80
Vöslauer Mineralwasser 0,75 l	€ 5,90
Unkraut 0,5 l	€ 3,80
Tee mit Kräuter und Fruchtsaft	
Löwenzahn-Birne/Rotklee-Apfel/Brennnessel-Weiße Traube	

BIER

Egger Premium vom Fass 0,2 l	€ 2,80
0,3 l	€ 3,30
0,5 l	€ 4,30
Egger Citrus Radler 0,3 l	€ 3,50
Egger Zisch alkoholfrei 0,33 l	€ 3,30
0,5 l	€ 4,30
Huber Hefeweizen 0,33 l	€ 3,50



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

Follow us:  post_lifestyle  Post Lifestyle

WEIN

Veltliner Spritzer 0,25 l	€ 3,40
Zweigelt Spritzer 0,25 l	€ 3,60
Landwein weiß 1/8 l	€ 2,80
Heiderer-Mayer, Wagram, Niederösterreich	
Landwein rot 1/8 l	€ 3,00
Martinhof, Weinviertel, Niederösterreich	
Grüner Veltliner, Weißgipfler 1/8 l	€ 4,70
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	
Chardonnay 1/8 l	€ 4,90
Weingut Beck, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	
Weißburgunder 1/8 l	€ 4,90
Weingut Beck, Gols, Neusiedlersee, Burgenland	
Sauvignon blanc DAC 1/8 l	€ 5,90
Weingut E. u. W. Polz, Spielfeld, Südsteiermark	
Grauburgunder 1/8 l	€ 6,00
Weingut Pongratz, Gamlitz, Südsteiermark	
Rosalia DAC 1/8 l	€ 4,90
Domaine Pöttelsdorf	
Zweigelt Edelgrund 1/8 l	€ 4,80
Weingut Stiglmair, Gols, Neusiedlersee	
Montepulciano 1/8 l	€ 5,80
Fosso Corno, Roseto degli d'Abruzzo, Italien	

WARMER GETRÄNKE

Bio Fairtrade Kaffee „Mount Hagn“	
Verlängerter	€ 2,90
Espresso	€ 2,60
Espresso Macchiato	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,50
Großer Brauner	€ 4,90
Cappuccino	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 4,40
Heiße Schokolade	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,80
Hot Aperol hausgemacht	€ 6,90
Apfel Ingwer Punsch	€ 3,80
Bio Rooibos Chai Latte mit Kurkuma	€ 4,50
Demmer Bio Tee Tasse	€ 3,50

SÜSSES

finden Sie in unserer Kuchenvitrine

FRÜHSTÜCK

Postmarkt Frühstück	€ 14,90
Butter, Marmelade, Honig, Danzl Bio Käse, Thum Bio Schinken & Gebäck	
Saini Hanser Frühstück	€ 5,90
Butter, Marmelade, Honig, Gebäck	
Joghurt mit Bio Müsli und Obst	€ 6,20

ETWAS WARMES

Ein Paar Brunnhof Kalbswürstl mit Brot, Senf & Kren	€ 8,60
Brunnhof Hot Dog 100% Rindfleisch	€ 5,90
St. Johanner Würstl mit Brot, Senf & Kren	€ 5,90
Post Schinken-Käse Toast	€ 7,20
mit Bio Erdäpfeltoast und was Grünem	
Würstelsuppe vom Brunnhof Rind	€ 5,90
Sven's Bohneneintopf mit Brunnhof Rind & Gebäck	€ 7,90
Brunnhof Fleischkas (von Do bis Sa)	€ 7,80
Portion mit Senf, Kren und Postbrot	

FLAMMKUCHEN

Rustikal	€ 8,60
Speckwürfel, Jungzwiebel, Käse	
Nostalginisch	€ 9,60
Schinken, Champignons, Jungzwiebel, Paprika, Käse	
Vegetarisch	€ 8,80
Paprika, Mais, Champignons, Jungzwiebel, Käse	
Flammkuchen des Tages	

JAUSN

Thunfischsandwich mit Bio Erdäpfeltoast	€ 7,20
Postbrot mit Bio Schinken vom Thum oder Bio Käse vom Danzl	€ 6,80
Post Antipasti	€ 16,90
Wurst- & Käsespezialitäten aus Österreich und Italien mit Ciabatta & Schwarzbrot	
Post Brettl	€ 9,90
Brot, Speck, Käse und Wurz`n aus der Region	
Gemischter Salat	€ 5,60
Postmarkt Mädels Gedeck	€ 9,90
Fenchelsalami, Parmaschinken, Oliven, Thunfischaufstrich	
Postmarkt Mädels Gedeck	€ 19,90
mit 2 Glas Cremant rosé	

NUR BEI UNS PRODUKTE VOM „BRUNNHOF“

Aus eigener Jagd, vom eigenen Hof, unsere Brunnhof Produkte
direkt hier aus St. Johann in Tirol gibt es je nach Verfügbarkeit.
Frischfleisch und Wurstwaren zum Mitnehmen finden sie in
unserer Ladentheke.

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.



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.



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.



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.

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.



Glück meinen wir, Yapadu sagen wir.

Sennerei Danzl

Eine intakte Umwelt und beste Rohstoffe sind die Voraussetzung für die Qualität unserer Produkte. Sebastians Danzl's Sennerei legt deswegen einen besonderen Wert auf naturnahe Erzeugung, wie sie traditionell überliefert ist, um so die biologische Qualität der Käse- und der anderen Milchprodukte auf bestmögliche Art und Weise zu erhalten; denn das schmeckt man einfach!

MILCHBUBEN

WENN MILCH KULTUR IST, IST KÄSE UR-KULT. Milch schmeckt köstlich. Tut gut. Und MILCH IST KULTUR. Besonders bei uns im Bergland. Von unseren Ahnen schon vor Jahrtausenden entdeckt und entwickelt, um Menschen zu nähren und zu erfreuen. Wir führen die uralte Tradition mit modernen Mitteln weiter. Milch, Joghurt und weitere Milchprodukte füllen wir ins Glas. Der Camembert wird mit nachhaltigem, atmungsaktiven Papier behutsam umhüllt.



EINE ALTE TRADITION - EINFACH ZUM GENIEßEN.

Wir sind ein Familienbetrieb und haben diese ursprüngliche Backtradition nach altem Vorbild übernommen. Von der Großmutter bis zum Enkel helfen bei uns alle mit. Wie eh und je sind unsere Zutaten Naturprodukte österreichischer Herkunft. Jede Prügeltorte ist ein Unikat, wird von Hand geschnitten und verpackt. Durch die spezielle Backweise und die hochwertigen Zutaten bleibt Ihre Prügeltorte an einem kühlen, trockenen Ort mehrere Wochen frisch.